DIG - Magazin

Mitteilungen der Deutsch-Indonesischen Gesellschaft



3-94

Impressum

Titel: DIG-Magazin - Mitteilungen der Deutsch-Indonesischen Gesellschaft

Herausgeber: Deutsch-Indonesische Gesellschaft e.V. Köln

Verlag: OMIMEE Intercultural Publishers

Redaktion: Helga Blazy (v.i.s.d.p.), Hiltrud Cordes, Hendra Pasuhuk;
Anschrift: Redaktion DIG-Magazin c/o Helga Blazy,
Hermann-Pflaume-Str. 39, 50933 Köln,
Telefon (0221) 497 11 91, Telefax (0221) 497 36 25.

graphische Gestaltung und Realisation:
Jörg Berchem, Sabine Neubert, OMIMEE Intercultural Publishers,
Postfach 50 17 06, 50977 Köln

Erscheinungstermine 1995:

- 15. April (Redaktionsschluß: 15. März, Schwerpunktthema: Ostindonesien)
- 15. August (Redaktionsschluß: 15. Juli)
- 15. Dezember (Redaktionsschluß: 15. November)

Beiträge werden an die Anschrift der Redaktion erbeten. Texte bitte möglichst auf Diskette, MS-DOS, unformatiert, Fußnoten am Textende.

Anzeigen:
Preisliste auf Anfrage

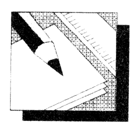
Bezugsbedingungen:
siehe beiliegende Bestellkarte

Titelbild:
Foto von Ed Zoelverdi, aus: "Minangkabau", Indonesia 1993.

Die im Heft abgedruckten Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.

ISSN 0944 - 9876

Inhalt



Gedanken zum Thema

von Lena Simanjuntak

"Was gibt es zu essen" - oder "Gibt es was zu essen?"

Jetzt, wo ich etwas über Essen schreiben will, bin ich plötzlich irritiert. Ich weiß nämlich nicht, worüber ich eigentlich schreiben soll: Über die vielfältige Eßkultur Indonesiens, mit ihren Delikatessen von Sabang bis Merauke, mit den unterschiedlichen Gewürzen, den verschiedenen Arten und oft Ritualen der Zubereitung - oder über die Ernährungslage der Bevölkerung?

Steht doch für viele Indonesier die Frage "Gibt es etwas zu essen?" oft noch eher auf der Tagesordnung als die Überlegung "Was gibt es zu essen?". Selbst wenn die Formulierungen ähnlich klingen, ist deren Bedeutung doch gegensätzlich. Die letzte Frage bezieht sich auf die Auswahl beispielsweise aus einem Menu oder von einer reich gedeckten Tafel; hingegen weist die erste Fragestellung auf die ökonomische Situation hin - haben wir überhaupt etwas auf dem Tisch...

Für Leute mit festem Einkommen der unteren Mittelschicht gibt es die Begriffe *bulan mudah* 'junger Monat' und *bulan tua* 'alter Monat'. Während des *bulan mudah* kann man gut essen, meist ist damit Fleisch verbunden; im *bulan tua* ißt man das, was es gerade so gibt, meist Trockenfisch, Tofu oder Tempe (d.h. Sojabohnen).

Für Menschen ohne regelmäßiges Einkommen oder Tagelöhner gilt diese Unterscheidung nicht. Ihre ökonomische Situation ist so schwach, daß sie oft keinerlei Auswahl haben und froh sein können, wenn sie Reis, Mais oder Süßkartoffeln bekommen.

Was in Europa als indonesisches Essen bekannt ist, vor allem die berühmte Reistafel, gibt es im Alltag so gut wie nie zu essen. Diese Zusammenstellung unterschiedlicher Speisen ist Festtagen oder besonderen Anlässen vorbehalten. Im übrigen gibt es natürlich keine einheitliche indonesische Küche, sondern eine Vielzahl sehr verschiedener Spezialitäten aus allen Regionen. So wird in Sumatra scharf gewürztes Essen bevorzugt, wohingegen in Java eher süß gekocht wird. Wenn das Hauptnahrungsmittel der meisten Indonesier Reis ist, so gilt für Ostindonesien, daß dort mehr Sago oder Talas gegessen wird. In manchen Gegenden wird Schweinefleisch bevorzugt, wobei den Moslems dies natürlich verboten ist.

Die Variationen der vielen Küchen und Traditionen des Vielvölkerstaates drückt ein altes Sprichwort aus:

Lain ladang - lain belalangnya,

lain kampung - lain adatnya

Auf jedem Acker gibt es andere Grillen,

in jedem Dorf gibt es andere Traditionen

Apropos "Was gibt es zu essen oder gibt es etwas zu essen...?", da fällt mir der Beginn der Kolonialisierung Indonesiens durch die Europäer ein. Einer der Hauptgründe für die Eroberungen der Holländer und Spanier sowie Portugiesen vor gut 400 Jahren hat schließlich auch etwas mit Essen zu tun. Sie waren auf der Suche nach Gewürzen - dort wo der Pfeffer wächst... ♦



Sudjana Kerton: *The Corn Eater (Makan Jagung)*, 1988, Öl auf Leinwand, 87 × 75cm.

Sapardi Djoko Damono

Di Restoran - Im Restaurant

Kita berdua saja, duduk. Aku memesan
ilalang panjang dan bunga rumput -
kau entah memesan apa. Aku memesan
batu di tengah sungai terjal yang deras -

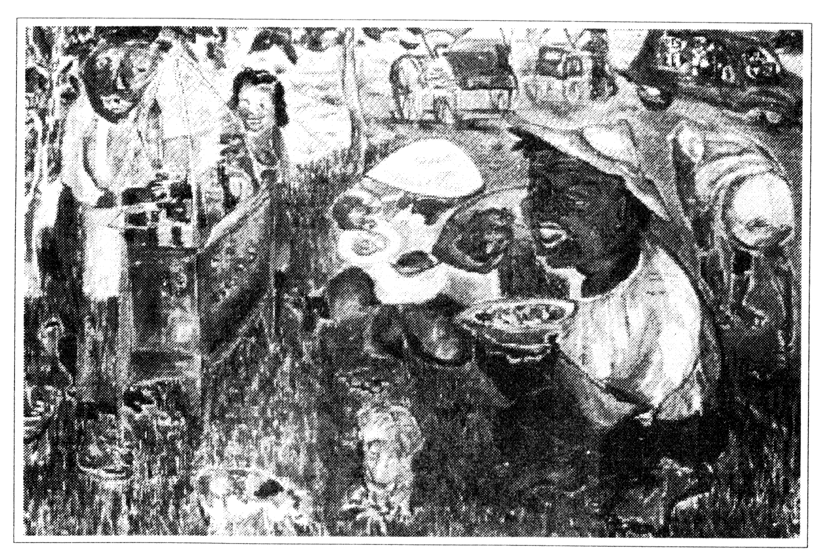
kau entah memesan apa. Tapi kita berdua
saja, duduk. Aku memesan rasa sakit
yang tak putus dan nyaring lengkinya,
memesan rasa lapar yang asing itu.

(1991)

Wir beide nur, sitzend. Ich bestelle
langes Gras und wilde Blumen -
du bestellst ich weiß nicht was. Ich bestelle
Steine inmitten von abschüssig-reißendem Fluß -

du bestellst ich weiß nicht was. Aber wir beide nur
sitzend. Ich bestelle Gefühl von Kranksein
das nicht aufhört und durchdringenden Schmerz;
bestelle das fremde Hungergefühl.

(Übersetzung: Helga Blazy) ♦



Sudjana Kerton: *Hunger*, 1984, Öl auf Leinwand, 66 × 96 cm.

Rüdiger Siebert

Unterwegs notiert

Frühstück im Nachtclub

In einem Nachtclub zu frühstücken, mag ein Beweis ausschweifenden Durchhaltevermögens sein. Nicht so am Sonntagmorgen im "Blue Ocean" in Jakarta an der Jalan Hayam Wuruk. Die breite Doppelstraße, in der Mitte von einem Kanal geteilt, verbindet das moderne Jakarta der Hochhäuser mit dem alten Stadtteil Kota, wo einstmals das Handelsherz Batavias schlug. Ein träger Autostrom schiebt sich an jenem grellblauen Kunststoffkasten vorbei, der wie der riesige Körper eines Containerschiffes auf Grund gelaufen zu sein scheint, eingezwängt von Geschäftshäusern, Büros und Hotels. Bei Nacht leuchtet in großen Lettern "Blue Ocean" an der fensterlosen Fassade. Wenn morgens die Schrift verblaßt, ist Wachwechsel.

Junge Paare kommen an, denen anzusehen ist, daß sie sich hier öffentlich und in Übereinstimmung mit gesellschaftlichen Regeln sehen lassen dürfen. Eltern treffen ein, die ihre ausgelassenen Kleinkinder in Zaum halten. Vereinzelte Greise, denen die Freuden der Nacht, wie sie vom Glaskasten mit den Bildern der Sängerinnen im Parterre versprochen werden, nichts mehr bedeuten, schlurfen herbei, um die frühen Freuden eines weiteren Lebenstages zu genießen. Komplette Großfamilien mit gebrechlicher Oma und dem der Mutter in die Arme geschmiegten Baby verschwinden im Dämmer des "Blue Ocean", der infolge seiner Verschlossenheit auch bei steigender Sonne von keinem Tageslicht erreicht wird. Diese gemischte Gesellschaft verteilt sich um die runden Tische jenseits von Bühne und Tanzfläche. Verödet ist das Rund, auf dem sich noch ein paar Stunden zuvor die engumschlungenen Paare drehten. Verstummt die Instrumente der Band, die elektronisch verstärkt den Sound der Neuzeit in den Saal schrie. Nicht eine der Animierdamen ist mehr zu sehen. Aus dem Nachtclub ist ein bürgerliches Restaurant geworden.

Zwischen sieben und zehn Uhr am Sonntagmorgen wird Frühstück serviert im "Blue Ocean", ein Ereignis für Kenner und Insider - und das sind hier fast ausschließlich Angehörige der chinesischstämmigen Minderheit, nach deren Geschmack geräuschlos umhereilende Kellner die winzigen Spezialitäten auftragen. Emsig und leichtfüßig sind die Bedienungen mit Holztabletts unterwegs, auf denen in Bambusdosen und auf blaugemusterten Porzellanschalen all die Genüsse duften und dampfen, die die chinesische Küche weltberühmt machen. Aus schützender Papierhülle, auf der in knallroten chinesischen Schriftzeichen der Name

des Etablissements gedruckt ist, wird das Zwillings-Eßwerkzeug befreit, und geübte Finger lassen die Stäbchen geschickt all diese Köstlichkeiten zum Munde führen. Dazu wird Jasmintee geschlürft, höllisch heiß, bitter-aromatisch und ohne Zucker. Aus dem Lautsprecher fließt leichte melodiöse chinesische Unterhaltungsmusik, sanft und einschmeichelnd.

Während dieser Stunden sind die Angehörigen jener ungeliebten Minderheit, von der in Indonesien immer wieder die umstrittene Rede ist, unter sich. Leise sprechen hier die Menschen, die es nicht leicht haben in Indonesien und es auch ihren nicht-chinesischen Mitmenschen nicht immer leicht machen. Ein Stück lebendiges China mitten in Jakarta. Daß auf diese Weise der Tanzsaal während einer für solche Orte toten Zeit auch noch ökonomisch einträglich genutzt wird, erscheint außerdem wie eine Fußnote zu all den Geschichten um die chinesische Geschäftstüchtigkeit.

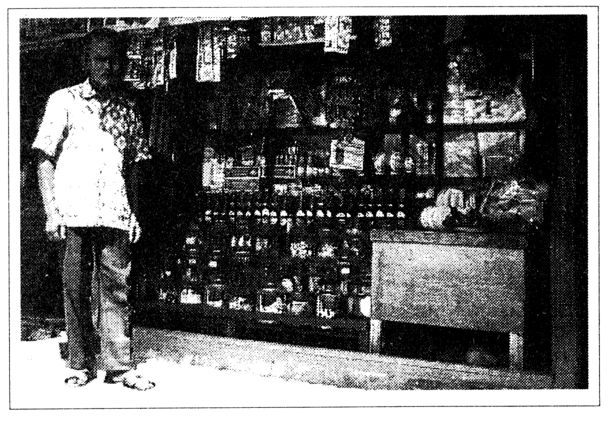
Tee in Wonosari

Marktflecken. Das Wort klingt ein wenig altmodisch. Ein Hauch von Vergangenheit schwingt mit, herübergeweht aus einer Zeit, da es noch keine Supermärkte und Warenhäuser gab. Nicht Dorf, nicht Stadt, ein Ort zwischen Ackererde und Asphalt. Wonosari auf Java ist ein Marktflecken.

Ich war mit dem Kleinbus von Yogyakarta auf die südöstlichen Höhen ländlicher Abgeschiedenheit gefahren. Die saftiggrünen *sawah*, die Reisfelder in der menschenwimmelnden Ebene, blieben zurück; es wurde karg und kühler, bis die schwätzende Reisegesellschaft der beleibten Frauen mit Körben und Bündeln, der Schüler in weiß-blauen Uniformen, der hageren Bauern und bebrillten Beamten schließlich Wonosari erreichte. Der Bus flitzte den *alun-alun* entlang, den weitflächigen Platz, von Moschee, Verwaltungskontoren und der Schule umgeben, der sich grau und leer ausbreitete und nichts vom Glanz der Paraden und Massenschwüre an Festtagen verriet. Vor dem Markt, ein paar staubige Ecken weiter, wo die Kleinbusse enden und schreiende Jungen um Passagiere für die Rückfahrt werben, drängten und stolperten die Ankommenden ins Freie.

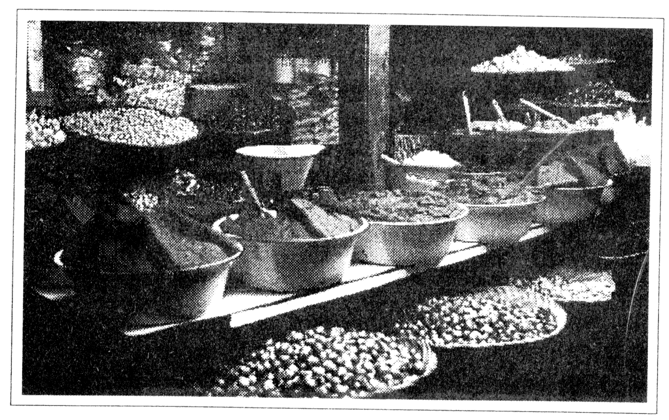


"Jokjokjok ... Jokya!", brüllten die Jungen und übertönten die laufenden Motoren. Ankunft und Aufbruch, Kindergeplärr und bellende Hunde, Mopedgeknatter, hupende Fahrer, die in ihren bereits vollbesetzten Bussen noch freie Plätze signalisierten, wo ein europäisches Auge nur Haut an Haut gepreßte Menschen auszumachen vermag. Erst im Schatten der von Stand zu Stand gespannten Leinwanddächer des Marktes verebbte der Trubel. Dort schlägt Wonosaris Herz; nicht aufgeregt, sondern so gleichförmig wie die Pendel alter Standuhren. In diesem Rhythmus drehen die Schneider auf dem Markt, mit gekreuzten Beinen vor eisernen Nähmaschinen hokkend, ihre Handkurbel, deren Schwung eine Nadel in baumwollene Stoffe picken läßt. Nur Männer gehören der Zunft an, islamischen Gepflogenheiten folgend; und ein Dutzend stichelt und zwirnt in einer offenen Halle nebeneinander, in die der laue Wind die Gerüche des Marktes trägt: süße Orangen, faulige Durian, blumige kosmetische Wässerchen, stinkender Hühnermist, scharfer Suppendampf aus der rollenden Küche des Kochs für jedermann. Und die beißenden Rauchschwaden der Tee-Stände, wo auf glühender Holzkohle das Wasser kocht. An den langen Tischen daneben nimmt jeder mal Platz, der auf dem täglichen Markt von Wonosari seinen Reis verdient, als Käufer nach preiswerten Angeboten ausschaut, gerade eingetroffen ist von beschwerlicher Überlandpartie oder wartet, bis ein Kleinbus ihn wieder mitnimmt. Durst stillen - natürlich auch das. Überall auf Java gehört der Tee zum Ausdruck des Willkommens, des Miteinanders; und das mit einem Deckel aus Stroh, Blech oder Plastik vor Fliegen geschützte Teeglas steht als Standardausrüstung auf allen Schreibtischen der Kantore. Auf dem Markt von Wonosari aber wird das Übliche als Zeremoniell gepflegt.



Ich setzte mich auf einen der Schemel. In rußgeschwärzten Blechkanistern brodelte das Wasser. Mehrere Dutzend dunkelbrauner Keramikkannen standen bereit. Ein fragender Blick im bärtigen Gesicht des alten Wirtes. Ich nickte. Er schüttete Blätter in eine der Kannen und goß zischendes Wasser hinein; er tat es bedächtig und würdevoll. Ein paar Minuten später servierte er auf einem kleinen Tablett die Kanne nebst Glas, einem Schälchen mit grünen, murmelkleinen

Zitronen, einem Topf mit braunen Rohrzuckerkristallen und einem Emailleteller voll knuspriger Küchlein und einer gebratenen Banane auf klebrigem Blatt. Das alles war bäuerlich handfest, weit entfernt von höfischer Sitte, die den Teegenuß in Silber kleidet, doch es hatte Stil, der zur Landschaft paßt. "Wenn's beliebt, reiche ich gern Wasser nach", empfahl familiär-freundlich der Wirt seinen Dienst. Niemand, der mich wie an anderen Orten so oft nach Woher und Wohin gelöchert hätte; keiner, der unbedingt seine kümmerlichen Englischbrocken an den fremden Mann zu bringen versuchte. Ich durfte in Ruhe genießen wie die Männer und Frauen um mich herum. Sie redeten über Preise und Nachbarn, über das Wetter, die steigenden Arztkosten und ihren Zweifel am Nutzen neuer Medikamente. Und sie nippten wie ich an ihren Gläsern, die sie mit beiden Händen umfaßten. Kein lautes Wort. Kein lautes Lachen. In der Luft lag Harmonie von der spröden herben Art des Tees in Wonosari. Heiß und rauchig-süß mit Bitterstoffen.



Sate Kambing

Ich hatte ihn schon morgens an der Bootsanlegestelle gesehen. Er kassierte die hundert Rupien für die Überfahrt. Unaufhörlich tuckern da die schmalen Fähren über den Mahakam, der sich im Osten Borneos nahe der Stadt Samarinda in die Makassar-Straße ergießt. Hin und her kreuzen die Leute den Fluß, als sei das jeweilig andere Ufer der einzig erstrebenswerte Lebensraum. Ein Ruhepunkt im welligen Durcheinander war er schon, der kleine Junge, der mir wie all den anderen Fahrgästen im Boot die halbgeöffnete Hand hinhielt, amtsernsten Gesichtes, wortlos, weil ja außer einem Fremden wie mir jedem der Tarif vertraut war. "*Seratus*", zischte er mir ungeduldig nach einer Bedenksekunde zu, in der ihm meine Unwissenheit klar geworden war, und mich zwei strenge Kohleaugen musterten, mit einem Ton ausgestoßen, der in seiner gebieterischen Direktheit zu einem gestandenen Mann gepaßt hätte.

Im Markttrubel längst nach Sonnenuntergang sah ich ihn wieder. Der Knabe hockte auf dem Holzbänkchen an einer der vielen Eßbuden entlang der Straße, jede für sich mit ihrem Schein einer fauchenden Petromax-Lampe eine winzige

gastliche Insel im Gewühl, ein nahrhafter Anlegepunkt, vom breitgetretenen Schlamm des letzten Gewitterschauers umgeben. Der nächtliche Wind zerfetzte den Rauchvorhang über dem offenen Feuer des Holzkohlenrostes. Dahinter tunkte der Junge sein *sate*-Stäbchen in braune Erdnußsoße. "*Sate Kambing*" las ich auf dem wehenden Leinenstoff, der den Stand aus Bambusstangen vor Regengüssen schützt und werbend auf seine Spezialität hinweist: Spießchen mit Ziegenfleisch, Südostasiens Beitrag zur Volksküche der Welt.

Ich rutschte neben den Knaben auf das Sitzbrett, streckte dem halbwüchsigen Koch am Feuer die aufgerichteten Finger meiner Rechten als Maßeinheit entgegen, die im Straßenlärm verständlicher ist als eine verbale Order, und murmelte etwas von Hunger. Kopfnicken, das im Rauch unterging. Der Junge wollte mich nicht wahrnehmen. Ohne Hast drehte er sein Spießchen in der Soße, bedachtsam, daß auch jedes Stück Fleisch von dem süßlich-fettigen Aroma aufsaugen könne. Bissen für Bissen wurde langsam durchgekaut. Die Kohleaugen schauten müde und verhangen in die laute Geschäftigkeit ringsum, zwei schwarze Punkte, verloren in einem Meer der Einsamkeit. Der Junge schien all seine an diesem Tag verbliebene Kraft darauf zu verwenden, mit den Zähnen die *sate*-Brocken vom Stäbchen zu ziehen. Es waren nur drei. Die geldeintreibende Barschheit, mit der er sich am Hafen bemäntelt hatte, war von dem schmächtigen Körper abgefallen; er wirkte nackt und zerbrechlich im grellen Licht der Petromax-Lampe. Da unten am Fluß mußte er Arbeiter sein. Hier saß still in sich versunken ein Kind, acht, neun Jahre alt. Ich deutete auf das Büschel Bananen vor uns in einer Bastschale und lud zum Essen ein mit leiser Geste und hilflosem Lächeln. Er schüttelte den Kopf, kein resolutes Schütteln, nicht einmal das mehr, es war nur die Andeutung einer solchen Absage. In einem Wasserschälchen spülten seine knochigen Finger das *sate*-Fett ab, ehe sie ein paar Münzen aus der Tasche kramten und neben den Teller legten. Der Junge ließ sich zu Boden auf die Beine gleiten und tauchte ein in den Marktstrom der Nacht. ◆



Der seltsame Brei

Märchen von Roti

Vor langer Zeit lebte einmal auf der Insel Roti eine alte Frau mit ihren beiden Enkeln einsam am Ende eines Dorfes. Zu ihrem Lebensunterhalt webte die alte Frau Stoff und tauschte ihn gegen Reis oder Mais für ihr Essen. Eines Tages sagte sie zu ihren Enkeln: "Heute will ich zum Meer gehen und Fisch fangen. Ihr müßt im Haus warten und das Essen vorbereiten. Nehmt dazu ein Reiskorn und eine Kokosschale Wasser."

Nachdem sie so gesagt hatte, ging die Frau zum Meer. Die beiden Kinder zündeten ein Feuer an, um Reis zu kochen. Beim Waschen des Topfes sagte das ältere: "Vorhin hat Großmutter befohlen, daß wir ein Reiskorn für den ganzen Kochreis nehmen sollen. Aber ich meine, ein Reiskorn reicht nicht aus für einen Topf voll." - "Hol die Kokosschale voll", sagte das jüngere Geschwister. "Dann wird sicher der Topf voll, und wir können viel essen." - "So ist es recht", antwortete das ältere, "vielleicht bringt Großmutter heute einen großen Fisch, deshalb sollten wir soviel wie möglich kochen."

Also holten die beiden eine Kokosschale Reis und begannen dann zu kochen. Je länger er kochte, desto mehr wurde der Reis im Topf, bis er schließlich überfloß und über einen Steg bei ihrer Hütte in den Fluß floß. Und weiter floß der Reis bis ins Meer, und soweit das Auge reichte, war das Meer voller Reis. Als sie den vielen Reis sah, wußte die Großmutter, was in ihrem Haus geschehen war. Da wollte sie nach Hause und ihre beiden Enkel zur Rede stellen. Als sie ankam, fragte sie das ältere Kind: "Wieviel Körner hast du genommen?"

"Viele, Oma. Eine Kokosnußschale voll." - "Hab ich dir nicht gesagt, daß du nur ein Korn kochen solltst?" - "Es hat gewollt, daß wir eine Schale voll kochen", sagte das ältere und zeigte auf das jüngere Geschwister. - "Nein Oma, ich habe es nicht gewollt", sagte das jüngere, "aber es hat den Reis geholt."

Mit wachsendem Zorn hörte die Großmutter, wie ihre beiden Enkel einander beschuldigten. Sie nahm einen Stock und schlug beiden Kindern auf den Kopf. Darauf verwandelten sich die beiden in Mäuse. Als die Geschwister merkten, daß sie sich in Mäuse verwandelt hatten, liefen sie zusammen fort und versteckten sich. Wie die alte Frau sah, daß ihre Enkelkinder zu Mäusen geworden waren, weinte sie und bat die beiden, sie mögen doch hervorkommen. Aber die Geschwister antworteten: "Unmöglich, Oma. Wir sind nun Mäuse und können nicht mehr mit dir leben. Geh, bereue es nicht. Dies soll eine Warnung sein: Wenn ein Enkelkind etwas Falsches tut, schlag es nicht mit dem Stock auf den Kopf."

(Aus: D. Manafe, *Dongeng-dongeng dari Pulau Roti*. Übersetzung: Helga Blazy) ◆

Lydia Kieven

Gewürzte Kunst von Daniel Kho

- Wozu Gewürze auch gut sein können -

Eine menschliche Figur mit dreieckigem Rumpf, Büffelhörner auf dem Kopf, eine sich ringelnde Schlange, kaulquappenartige Formen, vierfüßige oder zweibeinige Fabelwesen. Solche archaisch anmutenden Formen in roter, gelber, weißer, schwarzer Farbe tauchen in den neueren Bildern von Daniel Kho bunt zusammengewürfelt auf. Aber nicht nur das, die Fläche zwischen diesen - Höhlenmalereien oder abstrakte Kunst, Mirò-Malereien und zugleich magische Zaubereien assoziierenden - Formen ist gefüllt mit keilschriftartigen Zeichen, die in senkrechten Reihen untereinander gesetzt sind. Der Maluntergrund erscheint in flammenden sich vermischenden Farbwolken von gelb bis rot, die jeweilige Hauptfigur im Bild ist mit einer weißlich-transparenten Kartusche hinterlegt. Aber: diese weißliche Transparenz ist nicht nur ein lasierter Farbauftrag - ich schaue genauer hin: Diese Kartusche ist sehr dick aufgetragen. Ich fühle mit dem Finger darüber: sehr rauh, mit Unebenheiten. Nun erst stelle ich fest, daß die gesamte Bildfläche sehr uneben und körnig ist, fast wie ein Relief. Und dann sehe ich, daß der wolkige gelb-rote Hintergrund eine ganze Menge an körnigen roten Partikelchen hat. Die ganzen Unebenheiten sind allesamt nach außen wie abgeschlossen durch einen festen Firniß.



Mengundang Roh
70 × 60 cm, 1994, Acryl, Kurkuma, Chilipulver, Sand auf Nessel

Dies ist keine "normale", herkömmliche Malerei, ich bin zugleich fasziniert und interessiert und auch irgendwie abgestoßen von den Bildern. Ich frage den Künstler Daniel Kho, einen gebürtigen Indonesier und Wahlkölner nach seinen Beweggründen, nach seinen Erklärungen, den Techniken.

Daniel hat ausschließlich Gewürze und weitgehend natürliche Materialien für seine neuesten Kreationen verwendet. Ich weiß: In Indonesien sind Gewürze etwas sehr Wichtiges: das Essen ist allgemein gut gewürzt, die Gewürze waren jahrhundertelang für die Geschicke des Landes wegweisend. Also warum sollen sie nicht auch etwas Pfeffer in die Kunst bringen! Daniel verwendet Paprika, Gelbwurz, *kencur* - ein dem Ingwer ähnliches Gewürz. Damit erzielt er die Farben Rot und Gelb. Die Intensität des Rots wird verstärkt durch rote Speisefarbe - die allerdings mischt er mit Acrylfarbe, zur besseren Haltbarkeit. Sand bringt neben den körnigen Gewürzpartikeln Reliefstruktur ins Bild. Abgedeckt wird die gesamte Bildfläche mit einem Gemisch aus Kleister, Wachs und Öl. Und warum nimmt Daniel Gewürze und andere Zutaten zum Malen und nicht normale Farben? Seine Antwort: *biar sedhap* (damit es lecker ist)!

Daniel mag es als Bildhauer, wenn sich die Bildfläche wie eine Plastik anfühlen läßt - das Anfühlen, Tasten ist für ihn eine wichtige Annäherung an ein plastisches Werk. Das einfache Strichmännchen zum Beispiel, das in seinen Bildern häufig auftaucht, wird durch die Plastizität aufgewertet.

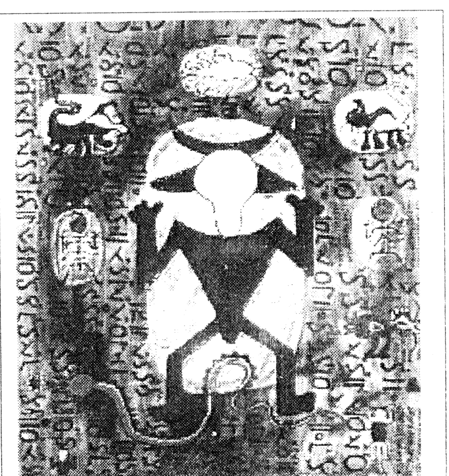
Nun verstehe ich schon etwas mehr von den Bildern! Aber was sollen die Dreiecksmännchen, die schlangenförmigen Wesen, die Kaulquappen, die Vierbeiner, die weder Hund noch Stier sind? Was sollen die Hieroglyphen, warum nur die Farbpalette von Gelb bis Rot und Schwarz?

"*Pelan-pelan dulu, Mbak*", schön eins nach dem anderen. Zunächst die Farben: Gelb ist die Farbe des Lichts von außen her, erklärt mir Daniel. Weiß bzw. Transparent ist das Licht an sich von innen heraus. Rot ist die Farbe der Begierde auf alles mögliche. Schwarz ist die Farbe von Anfang und Ende. Die vier vorkommenden Farben entsprechen zugleich den vier Himmelsrichtungen, meint Daniel. Mir fallen parallele Verwendungen dieser vier Farben in der indonesischen Kunst ein: bei den Toraja auf Sulawesi an ihren Hausbemalungen sind es exakt auch Gelb, Weiß, Rot, Schwarz; bei den Batak auf Sumatra kommen sie auch bis auf Gelb vor. Und natürlich in der Farbgebung des Bali-Hinduismus: Rot für Gott Brahma, Gelb und Weiß für Shiwa, Schwarz für Vishnu. Universalien, Archetypen?

Beim Stichwort "Batak" weist er auf die von mir so bezeichneten "Hieroglyphen" hin: Dies sind Batak-Schriftzeichen, die die Batak bei ihren sogenannten Zauberbüchern (*pustaka*) und ihren Kalendern verwendeten; die Batak-Schrift verwenden heute nur noch wenige Menschen. Daniel Kho, selbst in der javanischen Kultur großgeworden, hat sie sich selber beigebracht mit Hilfe von Lehrbüchern - Inspiration dazu war auch die Batak-Ausstellung in Köln im Jahre 1991. Jetzt erinnere ich mich auch wieder an Exponate dieser Ausstellung: die Batak-Zauberbücher waren neben den Schriftzeichen mit merkwürdigen tierischen und menschlichen Formen versehen. Also stellen Daniels Bilder eine Art Batak-Kunst dar? Nein, das gewiß nicht, meint Daniel. Was also dann?

Meine Assoziationen haben schon auf die richtige Spur gewiesen: Batak-Kunst, Ethno-Kunst ... In Europa wird solche Kunst aus Afrika oder Asien als sehr interessant und exotisch angesehen. Afrikanische und asiatische Kunst wird meist fast automatisch gleichgesetzt mit "primitiver", "ritueller" Kunst, die Vorlagen geliefert hat für Picasso, den Kubismus und für weitere Inspirationen bis heute. Eine moderne Kunst aus diesen Ländern der sogenannten "Dritten Welt" ist in Europa relativ wenig bekannt, scheint auch weniger Interessenten zu haben. Der eurozentristische Blick, der lange das abwertende, geringschätzige Verhalten der Europäer als Kolonialmächte gegenüber den Menschen in Asien und Afrika bestimmt hat, scheint immer noch nicht überwunden. Denn in dem Interesse für die primitive Kunst liegt immer noch eine Geringschätzung, eben weil diese Kunst nur einen bestimmten, eingeengten Ausschnitt darstellt und nicht die gesamte Kultur sieht. Aber warum begibt sich Daniel dann gerade auf diese Ebene der "primitiven" Kunst? Biedert er sich dadurch nicht erst recht an und verkauft sich und seine Kultur? Daniel grinst.

Wir steigen auf eine noch tiefere Ebene der Interpretation seiner Bilder: Er sieht sie als *ejekan*, Verspottung eben dieser Vorliebe von Europäern für Ethno-Kunst. Und er setzt dieser Verspottung noch eins obendrauf, indem er die "magische" Wirkung seiner Bilder verstärkt durch die Zitate aus der rituellen Batak-Kunst oder anderer "primitiven" Kunst, und nicht zuletzt auch durch die Titel der Bilder: "*Dukun yang Paling Manjur*" - das bedeutet so viel wie "ein Heiler, der am besten oder schnellsten heilt". Ein *dukun* ist in Indonesien ein heute immer noch gerne frequentierter Mann oder eine Frau, die über magische Kräfte verfügen, die sowohl positiv - heilend - als auch negativ - tötend, krankmachend - eingesetzt werden können. In heutiger Zeit werden diese Kräfte immer mehr für eigennützige Zwecke gebraucht anstatt für das Allgemeinwohl - eine Tendenz der Moderne, die das Individuum voranstellt. Somit meint Daniel eine doppelte Verspottung in diesem Bildtitel.



Dukun yang Paling Manjur
110 × 100 cm, 1994, Acryl, Kurkuma, Chilipulver, Sand auf Nessel

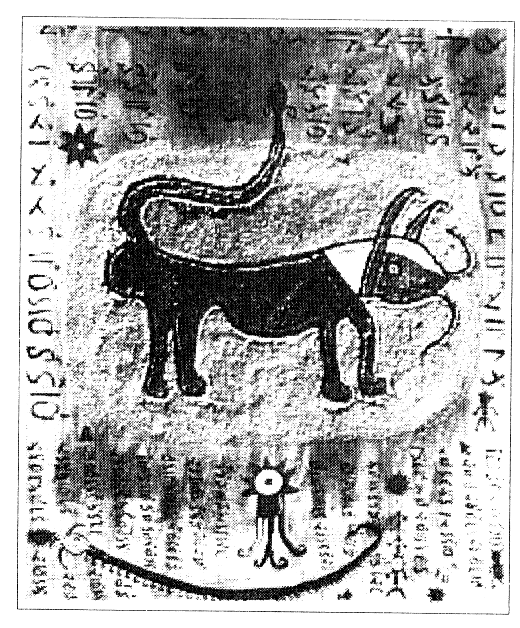
Ein anderer Titel "*Mengundang Roh*" - "den Geist einladen" weist auch in die magische Bedeutung. Und ein dritter Titel "*Symbol Anjing Banteng*" - "Symbol

des Stier-Hundes"? Daniels Erklärung dazu: Der Hund wird in Indonesien als niederes Tier angesehen, er leckt an allem, was ihm in die Quere kommt, er gilt als Symbol des Arschkriechers. Der Stier dagegen ist das Symbol von Kraft, Macht, Stärke. Die Mächtigen bedienen sich heute immer mehr der Eigenschaften des Hundes, der Arschkriecherei, also halb stierisch, halb hündisch. Zudem mit gespaltener Zunge! Puuh, inzwischen schaue ich mir die Bilder recht nachdenklich an.

Die Bilder stellen wirklich eine gut gewürzte Kunst dar, gut gepfeffert!

Die Maße der Bilder reichen vom Kleinstformat (10 x 20 cm) bis zum Großformat (110 x 100 cm), sie sind auf Nessel gemalt, der auf Holzspanplatten angebracht ist. Daniel Kho, geboren 1956 in Klaten, lebt seit 1977 in Deutschland, seit 1979 in Köln. Seit Ende der 60er Jahre ist er künstlerisch tätig. Im Jahre 1993 begründete er die internationale Künstlergruppe Wulung mit. Eine Ausstellung mit Bildern von Daniel Kho ist derzeit nicht konkret in Planung, es besteht jedoch die Möglichkeit, sich bei Interesse direkt mit dem Künstler in Verbindung zu setzen: Tel. Köln, 77 95 47.

Daniel kocht sehr gerne indonesische Gerichte, mit scharfen Gewürzen! ◆



Daniel Kho: *Symbol Anjing Banteng*
60 × 50 cm, 1994, Acryl, Kurkuma, Chilipulver, Sand auf Nessel

Subagio Sastrowardoyo

Paskah di Kentucky Fried Chicken

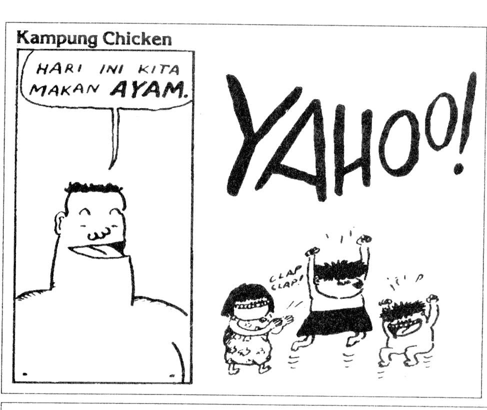
- Ostern im "Kentucky Fried Chicken" -

Bagaimana akan makan ayam goreng ini
kalau tiba-tiba aku melihat bayi
menangis di gendongan - karena lapar
dan perempuan kurus mengorek sisa roti
di tong sampah di muka restoran?
Coca cola terasa kesat di tenggorokan
ketika teringat kepada muka-muka ceking
dirubung lalat hijau di gurun pasir.
Kapan akan berakhir musim kemarau
di sebelah selatan? - Makhluk terkapar!
Mari, potong-potonglah tubuhku
dan nikmati dagingku - roti yang paling putih
dan darahku - anggur yang paling murni
sampai tinggal hanya tulang-belulangku lunglai
terkulai di dahan.
Eli, Eli, lama sabakhtani - Tuhan, Tuhanku,
mengapa kami kau terlantarkan?

Wie denn noch dies Brathähnchen essen
wenn ich plötzlich einen Säugling sehe
der auf dem Rücken getragen weint - vor Hunger
und eine magere Frau kratzt nach Brotkrumen
im Abfalleimer neben dem Restaurant?
Coca Cola brennt in der Kehle
beim Gedanken an ausgedörrte Gesichter
umschwärmt von großen Massen grüner Fliegen im Wüstensand
Wann wird die Trockenzeit enden
auf der Seite des Südens? - Versprengte Wesen!
Kommt, zerschneidet doch meinen Körper
und genießt mein Fleisch - das weißeste Brot
und mein Blut - den reinesten Wein
bis nur meine Gebeine schwach schlaff
niederhängend bleiben im Gezweig.
Eli, Eli, lama sabakhtani - Herr, mein Herr,
warum läßt du uns allein?

(Übersetzung: Helga Blazy) ◆

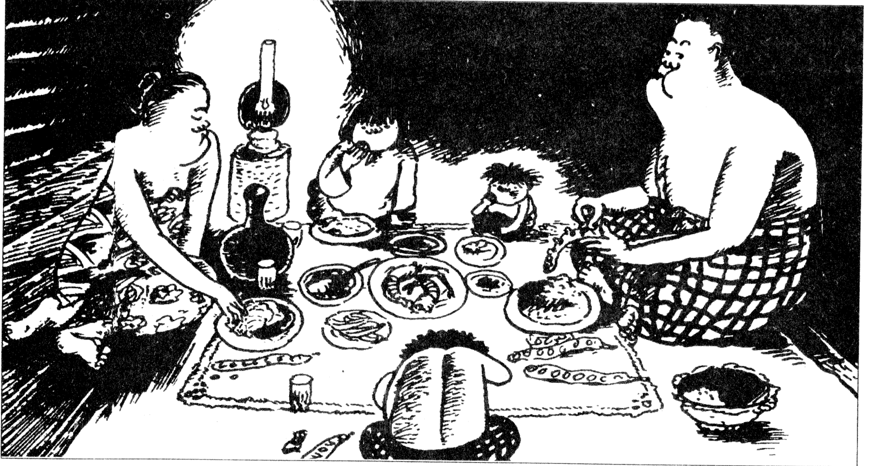












①-④ aus: "*with a little bit of Lat*"; Kuala Lumpur 1980, Berita Publishing Sdn. Bhd.

⑤ aus: "*the kampung boy*"; Kuala Lumpur 1979, Berita Publishing Sdn. Bhd.

Yudhistira Ardi Nugraha

Sajak Sepasang Sendok dan Garpu

- Gedicht von einem Paar Löffel und Gabel -

Siang hari
Bahkan dongeng baru sudah terucap
di sebuah perjamuan makan. Sepotong daging
dan sepiring nasi yang basi
tak disentuh siapa-siapa

"Bukan rasanya yang tidak kena, tapi para pelayan yang semakin lalai. Ini bisa dibayangkan: makan siang yang basi sudah dipesan. Satu meja. Dan kita sudah lama bersiap. Terus bersiap. Dan tak seorang pun bisa memulai tanpa sendok dan garpu. Entah siapa yang tak beres dalam hal ini. Kita semua pulang dengan lapar yang utuh"

Malam hari
Dengan lapar yang baru saja diucap
dalam sebuah pertemuan, sepotong daging
dan sepiring nasi yang basi
tak disentuh siapa-siapa. Dengan sebab yang sama

"Agaknya peradaban sudah sedemikian maju, sehingga para pelayan tidak lagi membawakan sendok dan garpu bagi tamunya. Padahal sepotong daging dan sepiring nasi yang basi boleh saja kita pesan dengan merdeka. Dan kita tidak perlu mengotorkan kedua tangan dengan sengaja. Dalam kelaparan yang tidak beres semacam ini"

Sementara, sendok dan garpu
tak disentuh siapa-siapa

(1976)

Gedicht von einem Paar Löffel und Gabel

Mittag
Gar eine neue Geschichte wird erzählt von einem Bankett. Ein Stück Fleisch
und eine Schüssel Reis, beide verdorben
die niemand anrührt

"Nicht, daß der Geschmack nicht gut wäre, aber die Diener werden immer nachlässiger. Man muß sich das vorstellen: die verdorbenen Mittagsgerichte waren schon bestellt. Ein ganzer Tisch voll. Und wir waren schon lange bereit.

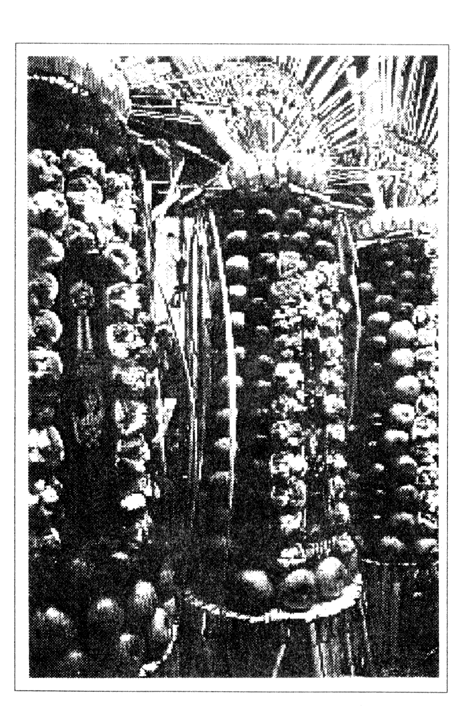
Wir sind es noch. Und niemand kann beginnen ohne Löffel und Gabel. Wer weiß, wer in diesem Fall nicht ordentlich war. Wir gehen alle nach Hause mit unversehrtem Hunger"

Abend
Wieder hungrig erzählt man nur
vom Bankett: ein Stück Fleisch
und eine Schüssel Reis, die verdorben sind
niemand rührt sie an. Aus dem gleichen Grund

"Es scheint daß die Zivilisation so fortschrittlich ist daß die Diener nicht mehr Löffel und Gabeln für die Gäste bringen. Doch können wir noch in Freiheit ein Stück verdorbenes Fleisch und eine Schüssel verdorbenen Reis bestellen. Und wir haben es nicht nötig, unsere Hände absichtlich schmutzig zu machen. Bei solchem Hunger der nicht der Gelegenheit angemessen"

Löffel und Gabel indessen
rührt niemand an

(Übersetzung: Helga Blazy) ◆



Peter van Riel

Tabak und Nelken

Für Indonesier ist Tabak das beliebteste Genußmittel. Ursprünglich eine in Südamerika beheimatete Pflanze, wurde der Tabak vermutlich von den Portugiesen nach Indonesien eingeführt. Das Tabakkauen zusammen mit Betelnüssen ist ein typisch indonesischer Brauch, scheint aber etwas rückläufig zu sein. Vermengt mit Nelken ist Tabak zum Rauchen der Favorit. Entsprechend hat Indonesien eine blühende *kretek*-Industrie, die ihr Produkt vornehmlich im Land selbst absetzt. Der durchdringende *kretek*-Duft (der Raucher wird immer noch als Haschisch-Raucher angesehen) und der hohe Teer- und Nikotingehalt der Zigaretten machen sie für den westlichen Markt untauglich. Seltsam genug stammen die Nelken nur zu einem kleinen Teil aus Indonesien. Obgleich die Molukken seit jeher die Nelken-Inseln sind, geben die Fabrikanten Nelken aus Sansibar und Madagaskar den Vorzug. Nelken von Ambon sollen zuviel Öl enthalten und daher für die Verarbeitung im Tabak ungeeignet sein.



Tabakpflanze
(Nicotiana tabacum)

Einen passionierten *kretek*-Raucher erkennt man an den kleinen Brandlöchern in seiner Kleidung. Untersuchungen haben ergeben, daß die Jüngeren im Durchschnitt mit zehn Jahren zu rauchen beginnen, ein nicht unbedeutender Teil steckt seine erste *kretek* bereits mit vier Jahren an. Der Tabakkonsum soll bei der ärmeren Bevölkerung relativ höher liegen als bei der Mittelklasse. Frauen rauchen seltener als Männer und tun es nicht in der Öffentlichkeit. Eine Untersuchung im Auftrag der Tabakindustrie 1993 ergab 41 Millionen männliche und 3 Millionen weibliche Raucher.

Die *kretek*-Industrie

Seit Errichtung der ersten *kretek*-Fabriken 1870 blüht die *kretek*-Industrie. Die meisten Fabriken sind aus Hausbetrieben hervorgegangen. Große Marken wie

Gudang Garam, Djarum, Bentoel und Sampoerna gehören heute zu den Anführern einer Industrie mit Milliardenumsätzen. Die Vereinigung Indonesische Tabakindustrie zählte 1990 eine Mitgliedschaft von 184 angeschlossenen großen und mittelgroßen Produzenten.

Von alters her ist Ostjava das Zentrum der tabakverarbeitenden Industrie. Die größeren Fabriken stehen in Kudus, Malang, Tulungagung und Kediri. In diesem Teil von Java (und Madura) ist der Tabakanbau seit etwa einem Jahrhundert bekannt. Der 1937 von der Regierung herausgebrachte *strootjesrapport* (*strootje* = Strohhalm, billige Zigarette) stellt fest, daß die Fertigung von Nelkenzigaretten in großem Umfang 1880 ihren Anfang nahm. Für diese Periode wurde Kudus als tonangebend genannt. Gegen Ende des Jahrhunderts verlor Kudus seinen Platz an Blitar und Tulungagung.

Die Nachfrage nach *kretek* schien schon bald die Produktionskapazität zu übertreffen. Für viele Pflanzer bot Tabak eine neue Perspektive. Zudem sah die Regierung eine nicht zu knappe Quelle von Steuereinnahmen. Der *strootjesrapport* meldet schlechte Arbeitsbedingungen in den Fabriken, lange Arbeitszeiten, Kinderarbeit, niedrige Löhne, Mißhandlungen. Die zunehmende Nachfrage zwang die Fabrikanten, wieder in Hausbetrieben arbeiten zu lassen, wo zudem keinerlei Kontrolle der Arbeitsbedingungen bestand. In den 30er Jahren wuchsen die Fabriken zu umfangreichen Betrieben mit vielen tausend Arbeitnehmern. Mit Ausnahme der Jahre 1942 - 45 wuchs die Tabakindustrie ständig.

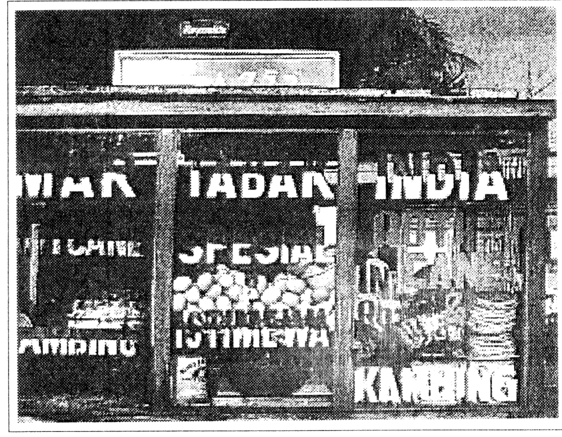
Frauenarbeit

Im Nachkriegs-Indonesien sind Kudus und Kediri **die** *kretek*-Städte geworden. Der *Gudang Garam*-Fabrikant scheint das ostjavanische Kediri nahezu annektiert zu haben. Als ein guter Brotherr trägt er durch Mittel zur Verbesserung der örtlichen Infrastruktur Sorge für seine Arbeitnehmer und ihre Familien. Es gibt keinen Asphaltweg, keine Sporthalle, keine Straßenlaterne, die nicht von *Gudang Garam* finanziert wurde. Kediri geht es gut dabei. In Kudus ist das nicht viel anders. Das örtliche Krankenhaus ist Eigentum von P. T. Djarum.

Ein Blick in die Küche wird nicht jedem gegönnt. Nach Angaben wird der gekochte Tabak maschinell verschnitten, nach Notwendigkeit mit gemahlenen Nelken vermengt, um dann in großen Ballen in die Rollabteilungen gebracht zu werden. Wie bei *Gudang Garam* werden auch bei *Djarum* die *kretek*-Zigaretten noch mit der Hand gerollt. In großen Hallen arbeiten hunderte von Frauen jeweils zu zweit in rasendem Tempo. Beim Rollen wird nur ein von Hand zu bedienender Apparat benutzt, der 1.500 Stück pro Stunde produziert.

Produktionsleiter Badjuri von P. T. Djarum erklärt: "Wir brauchen gar nicht zu automatisieren. Das Arbeiterangebot aus Kudus und Umgebung ist so groß, daß es asozial wäre, hier Maschinen aufzustellen. Nur für die

Filterzigarettenproduktion haben wir einen Automatisierungsprozeß begonnen." Obwohl es keine genauen Zahlen gibt - vielfach handelt es sich um freie, nichtregistrierte Kräfte - dürften in Kudus und Kediri zusammen etwa 14.000 Menschen in der *kretek*-Industrie arbeiten.



In der Produktions- und Verpackungshalle von Djarum arbeiten 400 Frauen. Um sechs Uhr morgens werden sie mit Lastwagen aus den umliegenden Dörfern nach Kudus gebracht. Sie arbeiten unter einem Aufseher ohne Unterbrechung bis fünf Uhr nachmittags und bekommen pro Tag 3.500 Rp ausgezahlt. Zudem ist die medizinische Versorgung für das Personal gratis.

Djarum scheint einer der wenigen Arbeitgeber zu sein, der den festgesetzten Minimallohn zahlt. Jedoch besteht für die 'freien Kräfte' kein Anspruch auf Minimallohn, sie werden nach Stückzahl an gerollten Zigaretten bezahlt.

Tabak

Es dürfte der Unternehmer J. Nienhuys gewesen sein, der um 1860 in Deli an der sumatranischen Ostküste erstmals Tabak in großem Umfang anpflanzte. Zuvor war kaum die Rede von Tabakkulturen gewesen. Die Ostindische Kompanie hatte bei Tabak als Handelsobjekt nicht das Interesse gezeigt, wie es bei Kaffee und Pfeffer der Fall war. So konnte der einheimische Tabakanbau kleiner Bauern sich ungestört entwickeln. Im Inland stieg die Nachfrage nach *strootjes*, in ein Maisblatt gerollter Tabak mit gemahlenen Nelken, schnell an.

Zur großen Blüte kam die Tabakkultur erst, als einige Unternehmer wie Nienhuys beim Tabak eine Qualität erreichen konnten, die sich mit dem derzeit sehr populären Virginia-Tabak messen konnte. Die Pflanzer in Deli erlebten gegen Ende des letzten Jahrhunderts goldene Zeiten. In großem Rahmen mieteten sie Grund von den lokalen Herren und legten ausgedehnte Plantagen an. Für die Arbeit wurden Kontraktarbeiter aus China und auch von Java angeworben. Seit den 20er Jahren wurde auch Virginia-Tabak angebaut, nachdem zwei internationale Unternehmen, British American Tobacco und Faroka, die moderne westliche Zigarette auf dem niederländisch-indischen Markt einführten.

Die Inseln Sumatra und Java sind heute noch die bedeutendsten Tabakgebiete. Im Gegensatz zu Sumatra wird in großen Teilen von Java und Madura der Tabakanbau bei den lokalen Bauern belassen. Aber auch dort sind immer mehr große Areale in den Besitz der Tabakindustrie gekommen. Auf Java baut man Tabak im Wechsel mit Reis an. Ist der Reis geerntet, wird der Boden sehr tief umgepflügt. Die junge Saat wird im Juli / August eingesetzt, im November kann die erste Ernte stattfinden. Auf Sumatra werden die feinen Tabaksamen im Februar in Pflanzbetten ausgesät. Einen Monat später pflanzt man die jungen Pflanzen auf großen Feldern aus. Im Juni kann gepflückt werden. Die Ernte muß in den frühen Morgenstunden stattfinden, da im Tabakblatt dann keine Stärke vorhanden ist, und es zudem die richtige Farbe hat. Die einen halben Meter großen Blätter werden einzeln gepflückt und in Trockenhallen verfrachtet. Die Ernte finden in mehreren Phasen statt: Nach 100 Tagen darf das Sandblatt (zuunterst) gepflückt werden, danach das Fußblatt, dann das Mittel- und schließlich das Hauptblatt.

Trocknen, Sortieren, Rollen

Der Tabak für den Verbrauch im Inland wird im Hof zum Trocknen ausgelegt und an Unternehmen verkauft. Bei großen Fabriken folgt dann ein langer Trocknungsprozeß. In der Trockenhalle werden die Tabakblätter an dünnen Kordeln aufgehängt, die entlang langer Stangen gespannt werden. Es folgt eine Trockenperiode von 20 Tagen. Danach werden die getrockneten Blätter zu Bündeln von je 70 zusammengefaßt und in den Fermentierungsraum gebracht. Man stapelt sie für den 'Brut'prozeß zu einer bestimmten Höhe. Die Fermentierung hat großen Einfluß auf Eigenschaften und Qualität des Tabaks. Dieser Prozeß des Aufstapelns wird viermal wiederholt, jedesmal in größeren Einheiten, bis die Temperatur nicht mehr höher steigt. Die Fermentierungszeit beträgt insgesamt drei Monate.

Es folgt das Blatt-für-Blatt-Sortieren, nach Farbe, Länge und Güte. Das dickste Blatt, das das meiste Nikotin enthält, wird, wenngleich das beste an Qualität, nicht zum Export bestimmt wegen der Nachfrage nach nikotinarmen Tabaken im Ausland. Auch in dieser Phase sind es ausschließlich Frauen, die die Arbeit tun. In der Tabakfabrik von P. T. Ledokombo in Jember sitzen die Sortiererinnen auf dem Boden, umringt von Tabakblättern. Einige Frauen haben ein Fähnchen im Haar, daran kann der Aufseher sehen, welche Qualität sie gerade sortieren. Diese Frauen sind zwischen 15 und 50 Jahre alt und verdienen 2.500 Rp pro Tag, früher sogar nur 800 Rp.

Nach dem Sortieren werden die Tabakblätter in *purun*-Matten verpackt. Mit einer Presse drückt man die Bündel auf ein Drittel des Volumens zusammen. Darauf folgen Ausfuhr und Verschiffung. Auf dem Wege nach Europa und in die USA findet noch eine Art Nachfermentierung statt. Der Tabak für Europa wird von Maklern am Ort gekauft und nach Deutschland verschifft. Holland bezieht

seinen Tabak aus Indonesien über die Deutsch-Indonesische Tabakhandelsgesellschaft in Bremen.

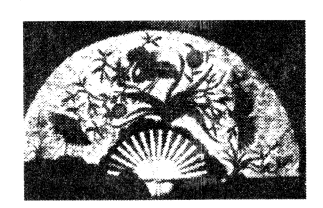
Mit Aufkommen der westlichen Zigaretten ist der Virginia-Tabak die wichtigste Qualität geworden. Das traditionelle *strootje* ist stückweise noch am *warung* zu kaufen, wird aber als Armeleute-Zigarette angesehen. Der Tabak aus Deli ist mit Namen für die Zigarrenindustrie bestimmt, also für den Export, da Indonesier keine Zigarren rauchen. Das Deckblatt einer Zigarre besteht aus Deli-Tabak, das Innere aus Java-Tabak. Der Tabak aus kleinem Anbau wird für Pfeifentabak und mindere Marken verwendet.

Gesundheit

In Indonesien ist die Zigarette im allgemeinen und die *kretek* im besonderen inzwischen auch zum Diskussionsthema geworden. Regierungskommissionen haben bestimmt, daß ein Aufdruck die Zusammensetzung von *kretek*-Zigaretten angeben muß. Große Firmen sind inzwischen zur Produktion von milden *kretek* übergegangen. Die Zahl alarmierender Berichte über die Folgen des Rauchens nehmen auch in Indonesien zu. Eine nationale Untersuchung von 1992 weist aus, daß Herzerkrankungen auf der Rangliste der Haupttodesursachen vom dritten auf den ersten Platz angestiegen sind. Man nimmt an, daß Tabakgenuß der Übeltäter ist. Für die Regierung war dies Anlaß zu einer großangelegten Anti-Raucher-Kampagne. Inzwischen steht auf jeder Zigarettenpackung der Text "*Merokok Merugikan Kesehatan*", 'Rauchen schadet der Gesundheit'. In öffentlichen Gebäuden wie Krankenhäusern und bestimmten Büros ist das Rauchen verboten.

Trotz dieser Maßregeln scheint die Raucherzahl jedes Jahr zu steigen. Die mächtige Tabakindustrie mit ihren ausgefeilten Reklametechniken hat gewiß nicht an Terrain verloren. Dafür sind die Interessen, auch in Regierungskreisen, zu groß. Der bekannte Popkünstler Rhoma Irama schloß unlängst wieder einen Kontrakt mit Gudang Garam. Alle Konzerte des dangdut-Künstlers werden vom *kretek*-Giganten aus Kediri gesponsort. Zahlende Konzertbesucher erhalten zu ihrer Eintrittskarte ein Päckchen Gudang Garam Filter gratis. Wer die Jugend hat, hat die Kunden der Zukunft.

(Aus: Archipel Indonesia 123, Übersetzung: Helga Blazy) ◆



Ahmadun Y. Herfanda

Gadis penjual jagung bakar

- Mädchen das gerösteten Mais verkauft -

alun-alun utara Yogya

dalam kepulau asap jagung
seorang gadis bermimpi
melihat sorga:
dengan jagung aku akan
naik mobil ke sorga! katanya

orang pun membara oleh kipasnya
dibakarnya jagung gemi jagung
sampai lupa, sampai terbakar
rambutnya
yang tergerai panjang

inilah baru asap sorga
aroma cinta Wulan dan Jaka!
teriaknya sambil tertawa
dan dibakarnya jagung demi jagung
sampai habis rambutnya

(1984)

nördlicher Alun-alun, Yogya

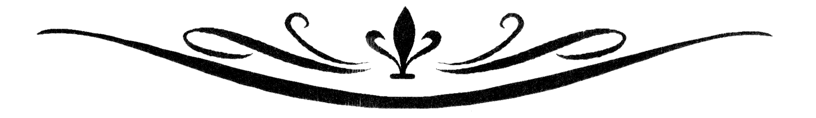
in den dichten Rauchwolken der
Maiskolben
träumt ein Mädchen
und sieht das Paradies:
mit Maiskolben werde ich
im Auto ins Paradies fahren! sagt sie

auch die Menschen erglühen durch
ihren Fächer
Maiskolben um Maiskolben röstet sie
bis sie vergißt, bis ihr Haar anbrennt
das lange, offen getragene

das ist der Duft himmlischen Rauches
Aroma der Liebe zwischen Wulan und
Jaka*!
ruft sie lachend
und weiter röstet sie Maiskolben um
Maiskolben
bis von ihrem Haar nichts mehr übrig
ist

(Übersetzung: Bettina David)

(* Javanische Legende von der Liebe zwischen der Himmelsnymphe Nawangwulan und dem Reisbauern Jaka Tarub) ◆



Sitor Situmorang

Heilige Kommunion (1964)

(Der Ich-Erzähler, aus Jakarta kommend, fährt im Morgengrauen, von seinem Bruder abgeholt, schweigend ins heimatliche Batakdorf. Beide beschäftigt die Frage, ob sie den alten Vater noch lebend antreffen.)

"Ihr alle sechs seid nun vor mir", sagte Vater nach dem Abendessen. Mein jüngster Bruder hatte Vaters Worte von seinen mümmelnden Lippen abgelesen und sie übersetzt. Was wir Vater zu sagen hatten, mußte langsam und laut in sein Ohr gesprochen werden. Wir Brüder saßen, die Beine überkreuz, im Halbkreis um ihn und erwarteten Vaters Worte. "Das ist das erste Mal, daß ihr alle zusammen seid", sagte er und bezog sich auf meine Anwesenheit. "Ich will euch ein Fest geben. Findet ihr einen der Büffel eurer Vorväter aus den Bergen!"

Wir Brüder schauten einander schweigend an, verstummend nicht nur wegen der Feierlichkeit der Botschaft, sondern auch wegen der praktischen Frage: Wie kann einer einen wilden Büffel in der Wildnis der Berge in einer Nacht fangen? Vater meinte das Dutzend wilder Büffel, den Rest der Herde von hunderten, die unsere Ahnen ihm hinterlassen hatten. Die Herde war eine Gruppe dürrer Tiere, das Fleisch für Feste. Aber eines zu fangen, war schwierig und brauchte gewöhnlich mehrere Tage. Zuerst mußte man die Wälder durchsuchen, um die Herde zu finden und dann das für die Absicht geeignetste Tier.

Vater machte deutlich, daß das Fest am nächsten Tag stattfinden mußte. Mein ältester Bruder legte nahe, einen weiteren Tag zu erlauben, doch als der Wunsch Vater nahegebracht worden war, antwortete Vater knapp: "Ich sagte morgen." Vater bat dann, schlafen gelegt zu werden. Er war müde.

Am nächsten Morgen rauchte Vater die Zigarre, die ich ihm mitgebracht hatte, und trank die Milch, die eine Verwandte aus Jakarta mitgeschickt hatte. Wie an jedem Tag kamen Leute von nah und fern, um ihn zu sehen. Manche brachten Vater Speisen, um seinen Segen zu empfangen, als sei er ein heiliger Mann. Mit einer Handbewegung zeigte Vater seine Annahme der angebotenen Speisen, aß aber nicht. Wenn Babies zum Segnen auf seinen Schoß gesetzt wurden, streichelte er ihre Köpfe und lächelte glücklich. Eine Frau bat er um ein gekochtes Ei. Jemand anders um eine Flasche Schwefelwasser. Wieder einen anderen um Limonen, die sein Badewasser duften ließen. Alle erfüllten seine Wünsche. Sie liefen in ihre Dörfer, glücklich, Vater einen letzten Wunsch erfüllen zu können. Später erst realisierte ich, daß ihre Freude Vaters Großzügigkeit entsprang. Vater wußte, daß die Dörfler arm waren, und er ermöglichte es ihnen, um seinen Segen zu

bitten, indem er sie um Dinge bat, die im Bereich ihrer Gebens-Möglichkeiten lagen. Er bat nicht um aufwendige Rituale.

Später am Nachmittag hörten wir das Echo der Jagd am Bergeshang zusammen mit dem Geräusch des Landrovers. Die Männer hatten tatsächlich eine Büffelkuh gefunden und geschossen, wie von Vater für das Opfer zum heiligen Mahl gewünscht, das er mit uns, seinen Söhnen, halten wollte. Der Jagdanführer eröffnete Vater stolz seinen Erfolg. Von seinem Ruheplatz warf Vater ein: "Wer sagt, daß meine Wünsche nicht erfüllt werden? Nur ihr habt keinen Glauben." Dann schlief er.

Als am Abend die zeremonielle Mahlzeit bereitet war, weckte man Vater. Das Mahl enthielt alle Teile des Kopfes, zerschnitten und zusammen in Blut gekocht: Zunge, Ohren, Hirn, Fleisch, Haut, Knochen und die Augen. Die Leber war im ganzen gekocht. Meines Bruders Tochter, die für ihn sorgte, weckte ihn: "Großvater, das Essen ist fertig." Man half ihm vom Bett und setzte ihn mit einem Kissen an der Wand im Rücken auf den Boden. "Seid ihr alle hier?", fragte er und bewegte seine Hand von links nach rechts wie um uns zu zählen. "Ja Vater", sagte mein ältester Bruder, selber schon Großvater. "Wo ist die Leber?", fragte Vater. Eines der Enkelkinder schob ihm den Teller mit der dampfenden Leber zu. Vaters scharfes Lieblingsmesser lag auch auf dem Teller. "Teile nun diese Leber in sechs Teile", sagte Vater und berührte das heiße Fleisch. Sein Enkel zerschnitt die Büffelleber. "Fertig, Großvater", sagte er. Vater griff zum Teller und nahm ein Stück. "Kommt", sagte er zu uns. Mein ältester Bruder trat vor, danach der zweite, dann der dritte, bis schließlich ich als fünfter Sohn zu ihm ging, um ein Stück Leber des heiligen Mahls zu empfangen.

Vater wartete, bis wir alle unseren Teil gegessen hatten und sagte dann: "Ihr habt mein Essensgeschenk gegessen. Ihr sechs seid mein Blut. Und euch gebiete ich ...", er machte eine Pause wie ein Priester bei einer Zeremonie. "Euch gebiete ich, was meine Vorväter meinen Großvater, mein Großvater meinen Vater und mein Vater mich lehrten: Einander zu lieben, besonders ihr als Brüder, einander zu helfen und beizustehen, einig zu sein, eure Lasten zu teilen ... Denkt daran, es gibt Zeiten, da einer, der jünger oder ärmer ist, ein besserer Anführer sein mag als ihr. Folgt ihm! Dies sind meine Worte an euch." Darauf deutete er an, daß er sich wieder hinlegen wollte.

Alle Anwesenden waren von Vaters Worten bewegt und schwiegen. Der Priester des Dorfes war auch da und meinte: "Wie in der Bibel." Er sah deutlich erleichtert aus. Er mußte gefolgert haben, daß es entgegen seiner Befürchtung keine abergläubischen Elemente in der Zeremonie gegeben hatte.

Die Mahlzeit verlief angenehm, belebt von Unterhaltung und Gelächter, glücklich, harmonisch, friedlich. Später am Abend bat Vater die *hasapi*-Spieler, seine Lieblingsmelodien zu spielen. Als sie aber Volkslieder mit modernem *beat* spielen wollten, wurde er ärgerlich. Er bat, ihm ins Bett zu helfen. Das Schuldgefühl im Gesicht spielten die Musikanten nun im traditionellen Stil. Vater nickte glücklich zum Klang der Lauten. Doch nach einer Weile gebot er ihnen, einzuhalten. Er hob den Kopf, als wollte er eine weitere Ankündigung machen. Und in der Tat: "Morgen ... will ich zum Gott von Pusuk Buhit beten!"

Alle waren erschreckt. Beten zum Gott von Pusuk Buhit, das Innerste des heidnischen Rituals der Batak war vom christlichen Gesetz verdammt! Denk nur, den Göttern des Heiligen Bergs Ehre erweisen! "Ruft die *gondang*-Spieler von Limbong", sagte er. Er forderte den berühmtesten zeremoniellen Trommler mit Namen an, vermutlich war er der einzige in der Region, der noch korrekt die Musik der Zeremonie zu Ehren des Pusuk Buhit spielen konnte. Wie alle von Vaters Wünschen war dies ein Befehl, für die Menschen um ihn im magischen Bereich eingebettet. Und obwohl es schwierig war, religiöse Ansichten zu ignorieren, gehorchte man seinem Wunsch.

In dieser Nacht rief Vater nach mir, mich an seinen Ruheplatz zu setzen. Er hatte einen Auftrag für mich: "Übermorgen kehrst du zurück. Geh. Ich weiß, du hast viel zu tun."

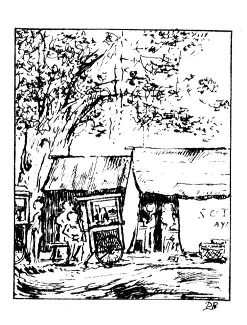
Nachdem die *gondang*-Spieler angekommen waren, wurde in der folgenden Nacht die Pusuk Buhit-Zeremonie vorbereitet. Eine Reihe von Leuten, angeführt vom Pfarrer, hatten versucht, Vater umzustimmen, doch erfolglos. Die Zeremonie, die ich noch nie gesehen, von der ich nur gehört hatte, war sehr feierlich und wie alle heidnischen Rituale, angstmachend. Obwohl Vater selber kein Schweinefleisch aß, war das zeremonielle Opfer ein Schwein, auf spezielle Weise zubereitet und gekocht, um den Göttern als Opfer zu dienen. Während der Zeremonie mußten im Dorf alle Feuer und Lichter gelöscht sein. Niemand durfte vorbeikommen oder die Schwelle eines Hauses passieren. Alle Fenster und Türen mußten fest geschlossen sein. Die Leute im Dorf kannten das Ritual und gegen Abend wagte niemand, sein Haus zu verlassen.

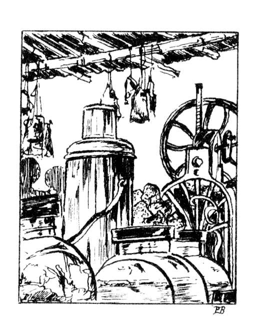
Genau um sieben Uhr abends erklangen die *gondang*-Trommeln. Die Dunkelheit schien die geheimnisvollen, mystischen Klänge zu verstärken. Im Haus half man dem ganz traditionell gekleideten Vater aufzustehen und das Tablett mit dem zu opfernden Schwein zu heben. Nun war er für seine mystische Weihe bereit: Den Geistern seiner Ahnen zu begegnen und sich mit ihnen zu vereinen, den Wesen jenseits menschlichen Sehens, jenseits von Worten, jenseits von Gefühlen, auf Pusuk Buhit.

Am nächsten Morgen nahm ich Abschied von Vater, der auf seinem Schlafplatz lag. Seit letzter Nacht war Vater mir ein Fremder geworden, und zugleich erschien er mir sehr nah. Beim Abschied flüsterte ich in sein Ohr: "Vater, ich gehe." Er nickte und schlief wieder ein.

Ich begann meine Heimreise mit der Abkürzung über den See. Das Boot sollte mich in der Bucht im Tal des Dorfes aufnehmen, in dem ich geboren war. In Perapat, dem Haltepunkt für die Busse nach Medan, würde die Bootsfahrt enden. In der Mitte der Bucht schaute ich zurück zum Dorf, das noch im Dunst des frühen Morgens schlief. Zur rechten erhob sich Pusuk Buhit klar in den graublauen Himmel. Als ich eine Zigarette anzündete gegen den kalten Wind, überfiel es mich: Vater hatte in meinem Erwachsenenleben nie mit mir gesprochen außer in der Nacht, als er mich wegschickte. "Geh", hatte er gesagt, "ich weiß, daß du viel Arbeit hast."

(Übersetzung: Helga Blazy) ◆







Zeichnungen: Peter Berkenkopf

"Augen - Blicke auf dem Weg in den *Warung*"

Helga Blazy

On an - dies-das

Wie schön diese Gläser sind in ihren Farben, und wenn einer darin rührt und schöpft, bewegen sich bunte Fische fast schon zum Trinkenden hin. Wie schmeckst du, Fisch? Komm näher! Bist du Sago-Fisch oder Reis-Fisch? Schwimmst du in Nelkenmilch oder in Avocado-Wasser? Farbigen Aquarien gleich sind die großen Gläser, die die fliegenden Händler überall anbieten.

Wie schön, das Essen kommt zu mir! So mag es kleinen Kindern gehen, wenn der Duft sich ausbreitet und mit ihm Stimme mit Löffel kommt. Es klingt der Glöckchen-Ton, der Essen ankündigt, durch die Straßen von Yogya am Abend und fast muß man nur hungrig gucken, und schon bleibt der Ton bei einem stehen zugleich mit dem *warung*, und eine Suppe ist bereit. Es reisen die *warung*-Köche durch den Abend mit ihrem Klang, und manchmal reisen wir im *becak* bei Nacht vorbei an ihren Lichtern und ihrem Klang, zu einem anderen *warung*, der von seinen Gästen sozusagen festgehalten wird, so daß er bei Nacht nicht davonfährt. Dieser *warung* ist bis vier Uhr immer offen, immer wieder kommen späte Gäste, und Kaffee, Tee oder Suppe dampft vor ihnen. Das ist schon fast ein Supermarkt.

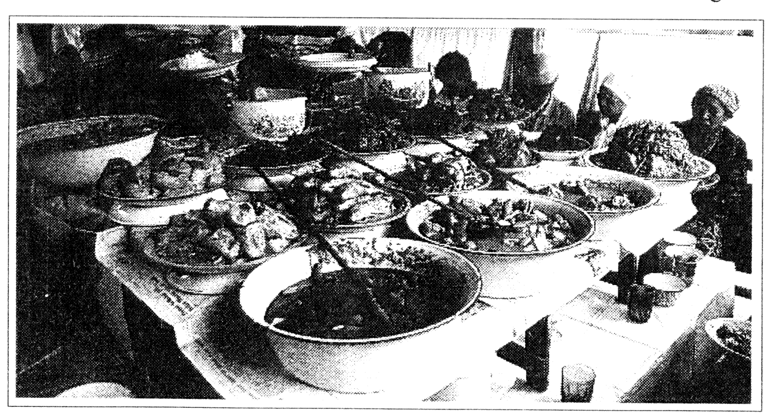
Wie schön, das Essen kommt zu mir! Schwankend über grünen Pfaden schweben die Schüsseln von ferne her. Inzwischen kenne ich den Farn an den Wegen, inzwischen kenne ich die Wege selbst bis auf die Höhen und bis in die abgelegenen Täler, die einsamen Häuser und alle, die sich Fahrräder wünschen. Die Fischer schlafen nun, sie kenne ich nicht. In den Schüsseln springen noch die Fische bis hin zum Markt, und ein Baby ruckt im *sarung*, sie zu greifen und schreit auf.

Denke *jahir*, denke *robos* auf dem Markt = *on an*. Werde ich je lernen, nach welchen Regeln, welche Fische gekauft werden? "Warum diese nicht?" "Sie sind schwarz!" "Warum diese, sind sie denn heller?" "Sie sind fetter." Alle haben tausend Gräten, diese vielleicht einen größeren Kopf, jene sind 1 - 2 cm länger. Neben den Schüsseln voll Fisch gib es viele kleine ausgebreiteten Matten voller Blätter für *demban* - schade, daß ich nicht täglich einer Großmutter frische Blätter abkaufe und mit ihr Betel kauend darüber rede, wie sie früher in welchen Gefäßen die Betelzutaten bewahrte, und wie sie benannt wurden. Neben dem dörflichen Markt ist das rauchgeschwärzte Haus einer Familie mit vielen kleinen Kindern ein täglicher Treffpunkt im Dorf. Eigentlich besteht es nur aus einem großen Raum, mit Stangen und Tüchern ist davon ein Schlafraum abgetrennt. Das Herdfeuer brennt immer, in großen Töpfen brodelt es. Si Rijon reitet auf dem gelben Hund zwischen den Tischen und Bänken, seine kleinen Schwestern reißen

einander an den Haaren; das Baby mit Ohrring auf dem Schoß von einem Besucher greift ihm in den Mund. Leute bringen *tuak* (Palmwein) in Eimern und Plastiktüten, die in einen großen Bottich geleert werden, Leute trinken *tuak*, der mit Plastikmaß in Gläser geschöpft wird. Ein paar Schritte weiter liegt auf einem großen Stein ein toter abgesengter Hund. "Willst du heute bei uns essen?" "Nein, lieber mag ich auch heute Fisch."

Im Regen ankommend, ist mir der Pakkat-Markt zunächst grausig. Entweder versinke ich im Schlamm oder, weil ich nach unten gucke, spieße ich mich an den ungewohnten Stäben der Plastikplanen von Ständen auf. So sehe ich außer Pfützen und Plastik natürlich auch nicht, was es auf diesem Markt noch gibt, ein soviel größeres Angebot an *on an* als in Onan Runggu auf Samosir. Neben Fischen, Bananen, Zwiebeln hier auch andere Früchte, Nüsse, Kleidung, Handwerkszeug. Und unter festen Dächern am Rand stehen Tische und Bänke, lange Bambusröhren mit Reis gefüllt werden am Feuer gewendet, brutzeln, braten. Schön sind sie anzusehen, schön zu denken, so brieten sie vor hundert Jahren schon, als noch kaum jemand von außerhalb in diese Wälder kam. Zunächst würzig schmeckend, wird mir dieser Reis, als die Mahlzeit fertig ist, bald zu einem kaum zu schluckenden Block, fettig-klebend, während die Batak zum zweiten- und drittenmal zugreifen. Wie immer bin ich ihnen zu langsam beim Essen. Sie lachen, wenn ich noch die Hand im Reis habe, während sie längst zwei Portionen vertilgt haben und, einen sauber leer gegessenen Teller vor sich, zur *kretek* greifen. *Nanget ma ho mangan*, tröstet mich die Großmutter, "iß nur vorsichtig."

Der Baum im Garten trägt drei große Früchte, größer als mein Kopf. Die *pinasa* sind reif, und es gibt ein nachmittägliches Festessen. Wir sitzen in der offenen Küchentüre und essen *pinasa*. Die Schalen werden durch Tür oder Fenster geworfen, die Hühner, die Schweine versammeln sich dort. Große Mengen gelber Fruchtfleischbündel werden aus der Schale gehoben und auf tiefe Teller gelegt. Seltsames Fruchtfleisch, streifig fast, ohne Saft, doch von angenehmer



Konsistenz. Beim *pinasa*-Essen bin ich schnell und werfe wie alle vergnügt die Kerne durch die Tür. In Onan Runggu sammelte man noch die großen braunen Kerne und kochte daraus ich weiß nicht was für ich weiß nicht wen. Hier picken die Hühner daran, die Schweine schlucken sie, oder es wächst daraus ein neuer Baum. *Pinasa* essen ist ein Luxus, eine Freude für alle Beteiligten, die den Nachmittag füllt. ◆

Shirley Deane

Küche, Garten, Markt und Straße

Shirley Deane ist Dozentin für Englisch und unterrichtete ein Jahr lang an der Universität von Ambon. Sie hat ihre Erlebnisse und Einsichten auf Ambon in einem Buch zusammengefaßt, *Ambon, island of spices*, das 1979 in London erschien und 1981 in niederländischer Übersetzung mit dem Titel *Ambon*. Im nachfolgenden Auszug aus der niederländischen Übersetzung berichtet Shirley Deane von ihren Erfahrungen mit der ambonesischen Küche und anderen interessanten Begebenheiten rund um eßbare Dinge.

Die Küche war nicht mehr als ein Holzfeuer auf dem Hof, mit einem kleinen Dach, um das Feuer vor Regen zu schützen. Hannah beugte sich jeden Mittag darüber und zauberte herrliche Mahlzeiten von vier Gängen auf ihrem 'Küchenherd', nur eine eiserne Platte mit einem Loch, unter der das Feuer brannte. Die Unterschiedlichkeit ihrer Mahlzeiten war erstaunlich, vor allem, wenn man bedachte, daß nicht nur die Küche sondern auch die Auswahl auf dem Markt zu wünschen übrig ließ. Von Fleisch konnte beinahe nie die Rede sein, höchstens hin und wieder ein Hühnchen, ein Stückchen Schweinefleisch oder Seeschildkröte als Leckerbissen. Kaufte ich ein Huhn, dann aßen wir eine Woche davon, doch nie zweimal dasselbe Gericht. An einem Tag Hühnersate (Stückchen Brustfleisch auf ein Hölzchen gereiht), am folgenden Tag Hühnerbein gebraten und danach gegrillte Flügel - oder in anderer Reihenfolge. Gegen Ende der Woche dann Hühnereintopf, vielleicht ein Hühneromelett, und nicht zu vergessen eine vortreffliche Hühnersuppe aus den Knochen und Innereien.

Sonst kam fast alles aus dem Meer, wie die Schildkröte. Thunfisch gab es am häufigsten, den großen oder den Baby-Thun, warm oder kalt, frisch oder geräuchert oder in einer der vielen verschiedenen Saucen. Manchmal gab es Tintenfisch und ganz selten und heimlich Krabben oder Garnelen. (Da die Japaner das Monopol hatten, durften sie auf dem Markt nicht verkauft werden.)

Hannah verrichtete ihre Wunder mit Tintenfischen wie mit Garnelen, die sie auf jede mögliche Weise zubereiten konnte, auch in Suppen verarbeitet oder ganz

überraschend mit Spinat kombiniert. Sie füllte auch Omeletts damit, denn um Eier waren wir am wenigsten verlegen bei den vielen Hühnern. Hannah war auch gut in fremdartigen Gemüsekombinationen, vor allem *gado-gado*, ein Gericht aus vermischten gekochten Gemüsen, aufgetragen mit pikanter Nußsauce.

Insgesamt ist Sago, auch *papeda* genannt, mir erspart geblieben. Das ist ein klebriger Papp, der die Grundlage abgibt für eine große Zahl von Saucen. Viele Ambonesen der Mittelklasse und auch Hannah rümpften die Nase bei Sago, da er so billig zu haben war. Beinah überall in Indonesien ist Reis das Volksnahrungsmittel, doch auf Ambon ist er vor allem bei den Snobs beliebt. Aufgrund irgendeiner Idee der Entwicklungshilfe war der Reis, den wir aßen, geschält, vorgekocht und wurde in Päckchen mit dem Aufdruck 'Uncle Ben' aus Amerika eingeführt. Süßen Sago aß ich dagegen gern, eine Art Toffee mit braunem oder 'rotem Zucker', wie man auf Ambon sagt. Und Klebreis nicht zu vergessen, bei dem die Körner aneinanderkleben von diesem toffeeartigen Zeug.

Es dauerte einige Zeit, bis Hannah verstand, daß ich Süßes nicht so liebte wie sie. Auf Ambon hatte ich mit Zucker ebensolche Probleme wie mit den Läusen und Moskitos. Wo man auch hinkommt, wird Kaffee oder Tee angeboten in Tassen, die schon halb voll Zucker sind. Und wenn man nach Milch fragt, bekommt man mit Herzlichkeit süße kondensierte Dosenmilch vorgesetzt. Sogar das Brot ist süß, was mir etwa den Genuß eines gekochten Eis gründlich verdarb. Wenn ich auf Besuch war, verlangte die Etikette, daß ich meine armen Zähne zusammenbiß und den zuckersüßen Tee schluckte. Zuhause bekam ich Hannah schließlich so weit, daß sie mir weder Zucker noch Milch servierte, wobei sie sich aber jedesmal entschuldigte. Ich bekam es auch hin, die klebrigen Nachspeisen durch Obst zu ersetzen. In unserem Garten standen Mango-, Papaya- und Bananenpflanzen, deren Früchte ich auch nie ohne Entschuldigung angeboten bekam. Sie fanden es zu billig und einfach, mir so simple Dinge zu geben.

Zu verschiedenen Jahreszeiten gab es auf der Insel herrliche Früchte, *Durian*, die Stachelfrucht, *Rambutan*, die haarige Frucht, und die verfeinerte *Mangustan*. Auf dem Markt waren es die Obststände, die deutlich ins Auge fielen, da sie als einzige den farbigen Überfluß darstellten, der doch auf keinem echten Markt fehlen darf. Natürlich dürfen die Gewürzhändler dann auch nicht unbemerkt bleiben: Es war wohl genau so ein Markt, wie er abgehalten wurde, seit die Portugiesen zu Beginn des sechzehnten Jahrhunderts kamen, um ihren Gewürzhandel zu etablieren. Hier ging es um einen Überfluß auf kleiner Waage: Tausende von kleinen Häufchen Nelken, Muskatblüten und Muskatnüssen - was dabei an Farbe zuwenig war, wurde durch einen feurigen, betörenden, beinah atemberaubenden Duft wieder gut gemacht. Die Parfümerien von Arabien wären gewiß alle zusammen keine Konkurrenz gewesen für die Gewürzecke des Marktes von Ambon.

Übrigens hatte der Markt etwas Staubiges und Tragisches an sich, wie Dinge, die von altersher an feste Regeln gebunden waren. Reihen und abermals Reihen

von Ständen verkauften alle das gleiche zum gleichen Preis. Zehnerreihen von Verkäufern standen da mit einem Häufchen Pfefferschoten, pro Mann nicht mehr als eine Handvoll. Bei den Erdnußverkäufern betrug der Vorrat vielleicht fünf oder sechs Minipyramiden von je einem Dutzend Erdnüssen. Bei so vielen Verkäufern ein und derselben Sache gingen die Verkäufe nicht gut, und das machte mir Sorgen. Ich nahm an, daß sie sich am Leben hielten, indem sie abends den Vorrat aufknabberten, den sie tagsüber nicht verkauft hatten. Wie aber sollten die Pfefferverkäufer sich durchschlagen, ohne sich die Zunge zu verbrennen?

Grasige Weiden und Äcker gab es auf Ambon kaum, so gab es auch sehr wenig Fleisch und Gemüse. Das meiste kam von Ujung Pandang, tausend Kilometer weiter westlich gelegen und wurde auf zierlichen Booten gebracht, die mit ihren farbigen dreieckigen Segeln jahrhundertelang unverändert geblieben waren. Bei ihrer Ankunft boten die Boote gewiß einen anziehenderen Anblick als ihre Ladung, denn die Reise kann Tage, ja gar Wochen dauern, und die Sonne brennt heiß. Die Salatköpfe, die auf Deck geladen waren, erreichten Ambon eher schwarz als grün; der Gemüseverkäufer schnitt die verrotteten Teile weg und hoffte, daß ein kleines, schimmeliges, aber doch grünes Herz übrigbleiben würde, für das er astronomische Preise verlangen könnte.

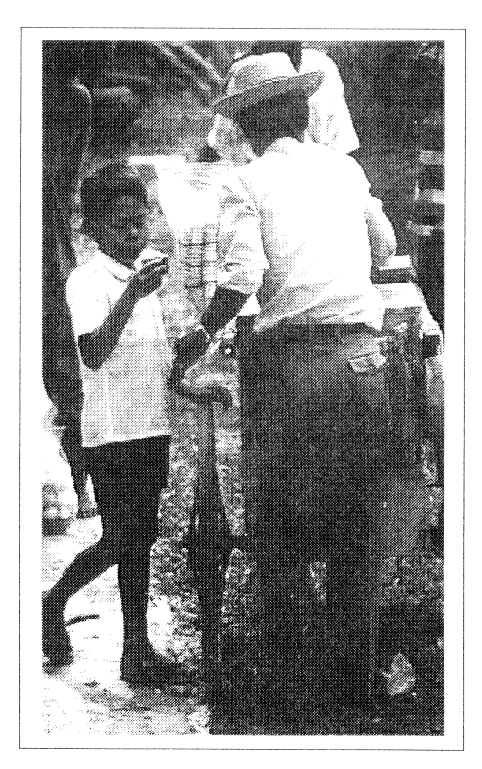
Ambon ist die einzige Stadt, in der ich gesehen habe, daß Fisch abgestaubt wird. Getrockneter Fisch, versteht sich, der zusammen mit Sago den Hauptteil der Nahrung ausmacht und auf dem Markt den größten Raum einnimmt; da gibt es zumeist *tuna anak-anak*, Baby-Thun, die zwischen hölzernen Latten in geraden Reihen zum Trocknen ausliegen. Die Abteilung getrockneter Fisch bestand aus Stapeln und Stapeln von diesen Latten, von denen einige vielleicht schon Jahre dort lagerten. So ist es verständlich, daß jeden Morgen jemand mit einem Staubwedel darüber fährt, so daß sie ein wenig appetitlich oder zumindest nicht abstoßend aussehen.

Wir hatten keine direkten Nachbarn bei unserem Haus auf dem Hügel und wurden deshalb von Hunden beschützt, mindestens drei und manchmal zehn, wenn eine Hündin Junge geworfen hatte. Zadrach gab die Jungen sehr gegen seinen Willen weg, darin war er sentimental. Bei Vollmond verliehen die Hunde der gewöhnlichen Geräuschkulisse eine weitere Dimension, indem sie unaufhörlich heulten; normalerweise bellten sie die ganze Nacht, und das unter meinem Fenster. Sie machten mich so rasend wie die Hühner, die ständig durch das offene Fenster in mein Zimmer flogen und alles anpickten, besonders da sie bei Tag schlafen konnten und ich nicht. Wäre Zadrach nicht so sentimental gewesen, hätte ich ihm vorgeschlagen, die Hunde zu essen. Er hätte es nicht akzeptiert, zumal es weiße Hunde waren, und die Ambonesen lieber schwarze essen. Ich dachte, daß vielleicht hier rassistische Gründe mitspielten, doch man versicherte mir, daß die schwarzen besser schmeckten, schwarze Hunde seien eine Leckerei. Nur für die Christen versteht sich, und hier ist es merkwürdig, daß die christlichen

Molukker diese Vorliebe mit den christlichen Batak teilen, die beinah dreitausend Kilometer weit weg leben. Die gleichgültige Haltung gegenüber dem Tod bei den Ambonesen war manchmal schon etwas befremdlich. Sie machten sich nicht etwa die Arbeit, einen Hund zu schlachten, verschmähten das Tier aber nicht, wenn es schon tot war. Als ich eines Abends mit einer Gruppe auf den Bus wartete, wurde so ein Hund überfahren und in eßbare Teile zerlegt.

"Das ist der Hund von Elia", wußten sie und schrien lachend in Richtung auf den nächsten Hügel, um den Herrn des Hundes in Kenntnis zu setzen. Ein Kind aus der Nachbarschaft, ein ganz liebes Mädchen von acht Jahren, lief den Weg hoch und zog den blutigen Hundekopf von der Straße. Lachend ließ es ihn wieder fallen. "Er ist tot", verkündigte es ruhig. Elia erschien mit zwei Helfern, um den Kadaver nach Hause zu tragen. Er nahm an der allgemeinen Fröhlichkeit teil. "Wie reizend!", sagte ich, als der kleine Zug sich in Bewegung setzte und spielte auf eine Beerdigung an. "Ach nein, das nicht", sagten die Nachbarn, "heute abend werden sie ihn fröhlich aufessen."

(Übersetzung: Helga Blazy) ◆



Porträt

Hanns-Georg Löber

Balinesische Malerei begrüßt den Gast, der Hanns-Georg (Jörg) Löber besucht, seine enge Beziehung zu Indonesien ist nicht zu übersehen. Seine balinesischen Besucher - und über seinen Beruf bittet er häufig balinesische Gäste, bei ihm einige Monate zu wohnen - fühlen sich so zu Hause, daß sie gar nicht erstaunt sind, eine kleine Galerie balinesischer Malerei bei ihm anzutreffen, sondern wie nebenbei erwähnen, welcher Freund von ihnen dies oder jenes Bild gemalt hat und ihm ihrerseits Bilder malen, die dann wieder ein anderer Besucher als das Werk eines Freundes erkennen mag. Balinesen sind bei Jörg Löber zuhause, so wie er auf Bali sich zuhause fühlt. Eine Pflanze, die er von Bali mitbrachte, *bunga*, fühlt sich bei ihm in Köln offenbar auch zuhause, denn sie trägt gerade viele Blätter und duftende weiße Blüten und blüht von einem Ansatz aus immer weiter. Die Hälfte des Jahres, sagt er, steht da nur ein unansehnlicher Strunk ohne Blüten, ohne Blätter, eine schwierige Pflanze, die leicht geneigt ist, sich zurückzuziehen und viel Pflege braucht. Er hat sie über Jahre umsorgt und zum Blühen gebracht.

Eine Auslandsorientierung hatte Jörg Löber schon von Kind an. Seine Mutter nahm ihn als 9-jährigen für 1 1/2 Jahre mit nach Südafrika. Als einziges deutsches Kind erfuhr er dort in der Schule besondere positive Beachtung. "Damals wurde ich von der ganzen Schule begrüßt. Man stelle sich das in Deutschland vor, daß die ganze Schule sich versammelt, um z. B. einen Türkenjungen aufzunehmen." Die Wahrnehmung der eigenen Besonderheit mag ihm damals schon Anlaß zur Frage gewesen sein, da für ihn wiederum die anderen 'besonders' waren. Einen ersten Kontakt mit weiteren 'Besonderen', mit Indonesiern gab es für ihn auf der Rückreise nach Europa, denn das Personal auf dem Schiff bestand aus Indonesiern, die sich kinderlieb, wie sie waren, um das Kind gern kümmerten, ihm Bilder ihrer Heimat zeigten und von Indonesien erzählten. Diese Bilder waren und blieben für ihn der Inbegriff der Tropen.

Ein zweiter "Kontakt" mit Indonesien führt weiter zurück in seine familiäre Vergangenheit. Joest (vom Rautenstrauch-Joest-Museum in Köln) war einer seiner Vorfahren. Als Kind hörte Jörg Löber in der Familie viele Geschichten von Reisen und Tod des Ahnen in Kalimantan, und es wurde gemunkelt, die Wilden hätten ihn gegessen. Später erst erforschte er, woran der Ahn wirklich gestorben war. Vermutlich waren diese Geschichten um den Vorfahr und die Bilder der Indonesier auf dem Schiff Puzzlesteine zu seiner späteren Studienwahl.

Aufgewachsen in Moers am Niederrhein, kam H.-G. Löber 1966 zum Medizinstudium nach Köln. 1968 wechselte er das Fach und studierte Psychologie und Ethnologie, seit 1969 mit Schwerpunkt "Kulturvergleichende Psychologie". Was damals als eine Arbeitsgemeinschaft begann, wurde zu seinem Studienschwerpunkt: Er nahm an Studienreisen ins europäische Ausland teil und reiste ein halbes Jahr durch Südamerika. 1972 wurde er Assistent von Prof. Beuchelt, neue Studien führten ihn mehrere Monate in die Karibik. 1976 promovierte er mit dem Thema "Kultur und Persönlichkeit in Trinidad. Ein Kulturvergleich von Indern und Afrikanern".

Im Studium lernte er auch indonesische Studenten kennen, und zu einem hat H.-G. Löber gar seit 1966 bis heute noch festen Kontakt. Die Freunde treffen sich in Jakarta oder Köln, wenn einer in des anderen Land reist.

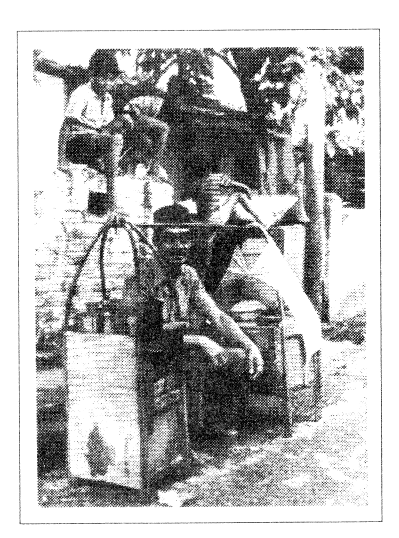
Nach der Promotion ergab es sich, daß Jörg Löber in den Kölner Carl-Duisberg-Centren (CDC) zu arbeiten begann. Dies ist eine Tochtergesellschaft der Carl-Duisberg-Gesellschaft (CDG), die sich mit Aus-, Weiter-, Fortbildung von Ausländern in Deutschland und in ihren Heimatländern befaßt wie auch mit der Fortbildung von Deutschen, die ins Ausland gehen. Deutsch als Fremdsprache und entsprechende Fremdsprachen für Deutsche werden angeboten. Es gibt eine breite Palette von Kurz- und Langzeit-Fortbildungsprogrammen für Ausländer (1 1/2 - 2 Jahre), in denen z.B. enthalten ist: Studienprogramme im Auftrag ausländischer Regierungen, Sprachkurs, Studienkolleg, Praktikumssuche, Studienbegleitung, Unterstützung im Studium, Seminare, Freizeitangebote, Auszahlung von Stipendien. Zudem werden Managementprogramme durchgeführt und spezielle Programme der Auslandsvorbereitung. Programme für das Versicherungswesen, Banksystem, Umweltschutz laufen derzeit schwerpunktmäßig für Osteuropa. Die CDC betreibt auch Bildungsberatung und den Aufbau neuer Bildungssysteme in Form von neuen Berufsbildungszentren im Ausland mit Schulung der Dozenten, systematischer Entwicklung von Lehrmitteln und Schulungen in diesen.

Zwölf Jahre war Jörg Löber mit Aufbau und Leitung der Auslandsvorbereitung befaßt, mit Seminaren und Trainings für deutsche Führungskräfte. Seit einigen Jahren leitet er die beruflichen Fortbildungsprogramme für Ausländer, meist für Ingenieure. Neben China und Korea ist dabei seit zehn Jahren Indonesien ein wichtiges Land, seit zwei Jahren auch Malaysia, das deutlich mehr Expansionskraft zeigt. Mit dem indonesischen Erziehungsministerium besteht bereits ein zehnjähriger Kontakt. Seit fünf Jahren gibt es ein Studienprogramm im Rahmen des Fachhochschulprogramms als Gemeinschaftsaktion von CDC, dem bayrischen Ministerium für Wissenschaft und Kunst und der FH Nürnberg zusammen mit deutschen Unternehmern, die mit Indonesien zu tun haben. Zudem gibt es ein Programm der CDC mit dem Land Baden-Württemberg. Die Unterstützung der Weltbank für diese Programme ist inzwischen geringer geworden, es werden

vorläufig keine neuen Programmteilnehmer mehr kommen. Noch laufen aber Seminare zur Exportförderung und Kurzzeitprogramme über drei Monate in Indonesien unter dem Titel 'Qualitätssicherung und -kontrolle' z. B. für Leder, und Delegationen kommen, um das 'Duale System' in Deutschland kennenzulernen.

Nachdem Jörg Löber 1978 Indonesien erstmals persönlich und privat bereiste, nebst Malaysia und Singapur, fielen offenbar in ihm die früheren Puzzlesteine in die Formen, die in ihm bereitlagen, sie aufzunehmen und zu dem Muster zu formieren, das in ihm mit "Balinesischer Kunst" begonnen hatte. Etwa zweimal im Jahr fährt er seither nach Indonesien, und neben geschäftlichen Besprechungen mag er seinen alten Freund in Jakarta besuchen und 'sein Bali', die Künstlerfreunde, die Bilder dort, und die Gelassenheit und Sicherheit wiederfinden, die Bali seit seinem ersten Besuch für ihn hatte. Bei jedem Besuch findet er alte Freunde und neue Bilder in reizvoller Bewegung, so daß er auch heute noch gerne Ausstellungen balinesischer Malerei in Deutschland organisiert.

Er ist nicht der Meinung, daß das Bali von heute 'fürchterlich' sei gegenüber dem Bali von vor 10 oder 15 Jahren. Bali ist anders geworden. Auch Orte in Deutschland verändern sich von Jahr zu Jahr, wir nehmen das eher interessiert und freudig zur Kenntnis, und wir selber verändern uns auch. Warum sollte sich auf Bali nichts verändern? Auch die Balinesen haben ein Interesse am Weiterleben; warum sollten gerade sie erstarren und zu einem ewig gleichen Bild für andere werden? Gelassen wie ein Balinese kann er sagen, daß Veränderung das Lebendigsein ausmacht. (Helga Blazy) ◆



Anton Bachleitner

Das Düsseldorfer Marionetten-Theater in Indonesien

In der Zeit vom 21. Mai bis 8. Juni war das Düsseldorfer Marionetten-Theater, dessen Leitung ich vor nunmehr 14 Jahren übernommen habe, auf Indonesien-Tournee - und das, obwohl gerade unser Theater für seine besonders aufwendige Technik bekannt ist. Mehr als 2.300 kg sowie 8 Personen waren nach Indonesien zu befördern. Zugegeben, ein gewagtes Unternehmen in Zeiten leerer Kassen im Kulturbetrieb. Daß dies auch erfolgreich realisiert werden konnte, ist nicht zuletzt der guten Zusammenarbeit aller Beteiligten zu verdanken, sowie der Mithilfe einiger Sponsoren, vor allem der Lufthansa.

Angefangen hat eigentlich alles schon vor 2 1/2 Jahren, als wir die Gelegenheit hatten, ein indonesisches Schattentheater aus Bali in unser Theater nach Düsseldorf einzuladen. Nach mehrfachen Indonesienreisen war mir die indonesische Kultur nicht unbekannt, so daß es mir eine Freude war, das indonesische Puppenspiel, das seinerseits bekanntermaßen eine große Tradition hat, nun nach Düsseldorf zu holen. Zu dieser Zeit entstand die gemeinsame Idee mit Hiltrud Cordes, die mit ihrer Agentur *Kultur Kontakt* die balinesische Gruppe vermittelte, in Indonesien ein zunächst indonesisch / deutsches Figurentheatertreffen zu organisieren. Eigentlich eine längst überfällige Idee, die nur noch niemand zuvor formuliert hatte. Als ich nämlich dann bei meinem nächsten Indonesienaufenthalt beim Goethe-Institut Jakarta und beim deutschen Botschafter vorsprach, stieß ich überall auf offene Türen. Natürlich war das Hauptproblem wie so oft das liebe Geld. Ein indonesisch-deutsches Festival war allein nicht zu finanzieren. So dehnte das Goethe-Institut unter Leitung von Rudolf Barth das Figurentheatertreffen auf europäische Ebene aus und gewann andere Partnerinstitute als Mitveranstalter. Die *Pekan Wayang Indonesia / Eropa*" (indonesisch-europäische Figurentheaterwoche) war geboren. Außer Deutschland, für welches das Düsseldorfer Marionetten-Theater eingeladen wurde, beteiligten sich Frankreich (das Maskentheater Temps Fort Theatre), Holland (De Aaptheater), England (Faulty Optic) und die Schweiz (Puppentheater Margrit Gysin).

Die rein bürokratischen und organisatorischen Vorbereitungen für unsere wagemutige Reise waren gigantisch und nahmen mehrere Monate lang unser gesamtes Theaterbüro in Anspruch. Unser Theater sollte ja außer in Jakarta noch in Bandung und Yogyakarta (Zentraljava) spielen. Ohne unsere Faxverbindung mit dem Goethe-Institut Jakarta wäre das nicht zu schaffen gewesen. Für einen

Außenstehenden ist es unvorstellbar, an was da alles gedacht werden muß: Visaanträge, Gepäcklisten, Zollformalitäten, Versicherungen, Pressemitteilungen, Aufführungsgenehmigungen, Hotelbuchungen, Verhandlungen mit Speditionen und Fluggesellschaften, Sponsoren anschreiben, Übersetzungen anfertigen lassen, indonesisches Programmheft vorbereiten usw. Während der Vorbereitungen wird man natürlich immer wieder von der Gewissensfrage geplagt, ob das denn alles sinnvoll ist, was man da macht und ob das am Ende auch funktioniert. Wie kommt unsere Spielart in einer völlig anderen Kultur an? Ist ein echter Austausch zwischen europäischen Puppenspielern und indonesischen *dalang* (wie die Schatten- und Stabpuppenspieler dort heißen) überhaupt möglich? Kommt unser Gepäck vollständig und unbeschädigt an? Wie wird das alles technisch klappen? Wie kommen meine Ensemblemitglieder mit dem feuchtheißen Tropenklima klar, und wie werden sie die unkalkulierbaren Unwägbarkeiten, mit denen bei einer solchen Tour immer zu rechnen ist, akzeptieren? Dem geplagten Theaterleiter bleibt da nur eins, wenn er sich für eine solche Sache entschieden hat: Durchhaltevermögen und positives Denken: Eine Haltung, die ich schon von früheren Reisen aus Asien mitgebracht habe.

Das Goethe-Institut bestand darauf, daß wir mit zwei Inszenierungen reisten, was uns einiges Kopfzerbrechen bereitete. Diese Absicht vermehrte unser Theatergepäck erheblich, und der Stückwechsel vor Ort kostete uns weitere arbeitsreiche Stunden. Schließlich hatten wir uns für zwei recht unterschiedliche Musiktheaterstücke entschieden: die klassische "Zauberflöte" (von W. A. Mozart) und den zeitgenössischen "Mond" (von Carl Orff). Sie schienen uns besser geeignet für ein fremdsprachiges Publikum als Sprechtheaterstücke. Zum besseren Verständnis bereiteten wir Untertitel auf Indonesisch vor, die wir später während der Vorstellungen über die Bühne projizierten.

Der Abflugtermin rückte in bedrohliche Nähe. Die Puppen, Dekorationen und die Technik waren bereits eingepackt und mußten nun im Frachtzentrum des Düsseldorfer Flughafens in einen Luftcontainer eingeschichtet werden. Wegen der zu erwartenden Zollprobleme in Indonesien mußte das Tourneegepäck entsprechend vorzeitig abgeschickt werden, derweil wir auf unserer stationären Bühne bis zum Vorabend unseres Abfluges noch den "Krabat" spielten. Endlich saßen wir alle - 7 Ensemblemitglieder und Hiltrud Cordes als Tourneebetreuung und Dolmetscherin - in der Lufthansa-Maschine via Singapur nach Jakarta. Nachdem wir uns in Jakarta erst einmal vom Jetlag etwas erholt hatten, fanden wir uns alle im weithin bekannten Kulturzentrum TIM ein und erwarteten mit Spannung unser Theatergepäck. Entsetzen spiegelte sich auf unseren Gesichtern, als die Planen der beiden kleineren LKW's geöffnet wurden und wir sahen, wie durcheinander und ungeschützt unsere diffizile Ausrüstung da hineingestopft worden war. Mindestens ein halber Tag Reparaturen an unserer Dekoration waren die Folge. Wie gut, daß wir zu Beginn der Tournee reichlich Zeit eingeplant hatten.

Der Bühnenaufbau zog sich um Stunden in die Länge. Jede kleinste Anstrengung hatte bei der schwülen Hitze Schweißausbrüche zur Folge. Doch die vier Vorstellungen verliefen bei der großen Anstrengung überraschend glatt. Die Königin der Nacht übertönte gerade noch das Zikadenkonzert, das vom Bühnengebälk herunter mit Mozarts Musik wetteiferte. Und Papageno, leicht irritiert von den Fledermäusen, die über unserer Bühne kreisten, entschied sich dann doch, beim Vogelfangen zu bleiben.



Leider lag der Anteil der westlichen Besucher in Jakarta im Schnitt bei ca. 50 %. Wir wollten natürlich hauptsächlich das indonesische Publikum erreichen, was uns dann in Bandung und Yogyakarta auch gelang. Für die weiteren Etappen wurde ein größerer LKW geordert, den wir dann eigenhändig, nach unserem bewährten System beluden. Wir selbst reisten innerhalb Javas mit der Eisenbahn und genossen von unserem (bis auf Kühlschranktemperatur heruntergekühlten) Abteil aus den Blick auf die herrliche Landschaft mit Vulkanen, Reisterrassen und in tiefen Schluchten gurgelnden Flüssen. Heilfroh, dem stickig feuchtheißen Jakarta entronnen zu sein, erwartete uns im 800 m hoch gelegenen Bandung eine angenehme Frische. Das Goethe-Institut Bandung hatte in Anlehnung an Jakarta ebenfalls ein Puppentheaterfestival organisiert, bei dem auch die

meisten Gruppen aus Jakarta nochmals auftraten. Unser Spielort hier war die Aufführungshalle der Hochschule für Darstellende Künste (ASTI). Neben den beiden ausverkauften Vorstellungen wiederholten wir den 1. Teil unseres "Mondes" für Aufzeichnungen des staatlichen Fernsehens TVRI. Am intensivsten war die Atmosphäre in Yogyakarta, der Kulturmetropole Indonesiens. Der Spielort war ein gerade renoviertes Theater aus der Holländer-Zeit, sehr geschmackvoll und bestens geeignet für unsere Bühne. Hier hatten wir allerdings andere Probleme, die wir erst kurz vor Vorstellungsbeginn beheben konnten: Die Stromspannung schwankte so stark, daß unsere elektronische Lichtsteuerung nicht funktionierte, so daß Spannungsstabilisatoren besorgt werden mußten. Doch die beiden Studenten, die uns während der Tage in Yogyakarta wunderbar betreuten, meisterten auch diese nicht ganz einfache Situation. Hier waren wir zweifellos auf das größte Zuschauer-Interesse gestoßen, was sich nach den ausverkauften Vorstellungen auch bei den ausgedehnten Bühnenbesichtigungen zeigte.

In Yogyakarta wie auch in Jakarta referierte ich vor Studenten über unsere Arbeit und unsere Auffassung über das Puppenspiel und beantwortete auch entsprechende Fragen. Durch die Art der Fragestellung wurde mir wieder die Unterschiedlichkeit der indonesischen zur europäischen Spielauffassung klar, z.B. "Was tun die Puppenspieler in Deutschland, um sich bezüglich Spielenergie und Konzentration vorzubereiten?" (Der indonesische *dalang* darf kein Fleisch essen, muß vor der Vorstellung fasten und führt vor und nach dem Spiel ein religiöses Ritual durch.) Oder: "Welche Sprache wird bei den Puppenspielaufführungen in Deutschland gesprochen?" (In Java wird auf Altjavanisch gespielt, einer alte Hochsprache, die heute kaum jemand versteht. Deshalb wird von einem Spaßmacher die Spielhandlung auf Indonesisch erklärt.) "Haben Sie in Europa auch eine Sammlung von alten Geschichten, die Sie für Ihre Aufführungen verwenden?" (In Indonesien werden hauptsächlich Ausschnitte aus dem Ramayana oder Mahabharata gespielt.) Es gab dann aber auch andere Fragen, die zeigten, daß das Figurentheater kulturübergreifende Gemeinsamkeiten hat, wie z.B. "Wieso sehen die Puppen der 'Zauberflöte' nicht so aus, als wären sie in Europa hergestellt worden?" (Die Stilisierung im Ausdruck und in der Gestaltung ist im Figurentheater ein bedeutendes Merkmal.)

Während der langen Zugfahrt zurück nach Jakarta zogen die vielen eindrucksvollen Bilder unserer Reise an mir vorbei, und die alte Frage tauchte noch einmal auf: Wie sinnvoll waren unsere ganzen Anstrengungen und wie haben sich unsere Erwartungen erfüllt? Die vielen Gespräche mit alten *dalang*, Studenten und Presseleuten haben mir gezeigt, daß wir in Indonesien einen großen Eindruck hinterlassen haben. Das bestätigt auch das unerwartet große Presseecho, wie etwa ein Bericht mit Farbfoto auf der Titelseite der landesweiten Tageszeitung “Kompas”. Wir haben sicherlich diese Spielart, die dort völlig unbekannt ist, zum ersten Mal nach Indonesien gebracht. Selbstverständlich befinden sich Welten zwischen

unserem europäischen und dem indonesischen Figurentheater und es erscheint fraglich, wie weit beide einander befruchten können. Mir sind interessante Fälle von Koproduktionen in der Schweiz, Frankreich und Amerika bekannt. In Yogyakarta versucht seit einigen Jahren ein belgischer Theaterwissenschaftler und sehr engagierter Dozent, Rudi Corens, durch Puppenausstellungen und Workshops seine Studenten auch auf andere Figurentheaterformen hinzuweisen. Der Fortbestand der traditionsreichen und hohen Kultur des indonesischen Puppenspiels, vor allem in den Städten, ist gefährdet. Die Jugendlichen interessieren sich kaum noch für die alte Kunst. Das *wayang klitik*, eine der drei ursprünglichen Figurenformen mit halbplastischen, hölzernen Profilfiguren, gilt bereits als ausgestorben. Es gibt Stimmen, die behaupten, daß das alte *wayang*-Spiel zugrundegehen wird, wenn es sich nicht durch neue Einflüsse selbst erneuert. Inzwischen gibt es einige wenige *dalang*, die kontemporäre Versuche machen. Eine Diskussion hat hier bereits begonnen. Wir haben durch unsere Gastspielreise sicherlich einen kleinen Beitrag dazu geleistet. Umgekehrt haben wir eine Menge Erfahrungen und Eindrücke mit nach Hause genommen. Ich denke, für jeden künstlerisch arbeitenden Menschen ist die Begegnung mit Asien besonders anregend. ◆

Hiltrud Cordes

Nafsun und die katholische Kirche

- Ein fiktiver ethnologischer Bericht -

Eine Gruppe von 490 Personen, deren Siedlungsgebiet 260 km südlich der Stadt Pekanbaru in der sumatranischen Provinz Riau liegt, wurde in einer feierlichen Zeremonie von Bischof Situmorang von Padang getauft. Zwei Priester des Pariser Missionsseminars hatten die Gruppe acht Jahre lang betreut, nachdem ein Vertreter der Gruppe, Nafsun mit Namen, bei ihnen vorgesprochen hatte und um Aufnahme seiner Gruppe in die katholische Kirche gebeten hatte.

So stand es unter dem Titel "Ein Volksstamm wird christlich" in der Mai-Ausgabe der Zeitschrift "Die Katholischen Missionen".

Der Artikel beschreibt weiterhin die Begleitumstände, die zu der Massentaufe führten und zwar - und das liegt in der Natur der Sache - in erster Linie als Erfolgsmeldung in eigener Sache. Obwohl nicht explizit auf die Interessen eingegangen wird, die die beiden beteiligten Parteien - nämlich die katholische Kirche und der "Volksstamm" - an der Missionierung hatten, ahnt der Leser, welche Positionen und Konflikte sich gewissermaßen zwischen den Zeilen des Berichts verbergen.

Versteht man die Missionierung als einen Prozeß des kulturellen Wandels, so könnte sie auch ein Thema für einen ethnologischen Bericht sein. Ein Ethnologe würde jedoch stärkeres Gewicht auf die Frage nach den Positionen, Motiven und Interessens-Konstellationen der beteiligten Parteien und Personen legen. Bei dem hier vorliegenden Versuch kann es sich allerdings nur um einen fiktiven ethnologischen Bericht handeln, denn die Informationen, die der Artikel aus der Missionszeitschrift enthält, sind als einzige Quelle zu dürftig, um auf ihrer Grundlage einen solchen Bericht zu verfassen.

Liest man also den Artikel noch einmal unter dem Aspekt, welche weiteren Informationen er liefert, die für diesen Bericht von Bedeutung sein könnten, so fällt zunächst die Diktion unangenehm auf: Es werden mehrfach unsachliche bzw. veraltete Begriffe verwendet, die wegen ihrer abwertenden Konnotation abzulehnen sind. Wenn von "einfachen Menschen" in "primitiven Waldhütten" die Rede ist, entsteht sogleich der Eindruck des im Vergleich zu unserer eigenen Kultur Minderwertigen, und es stellt sich die Frage, wer letztlich die Kriterien für Kategorien wie "einfach" oder "primitiv" festlegt. In ähnlicher Diktion wird die Bevölkerungsgruppe als "Stamm der Talang Mamak" mit einem "Häuptling" als Oberhaupt bezeichnet.

Trotz dieser Wortwahl sind einige wichtige Fakten über die Kultur der Talang Mamak in Erfahrung zu bringen: sie leben in einem "abgelegenen Waldgebiet" und "leben wie ihre Vorfahren von Baumfrüchten; außerdem bauen sie Mais und Reis an, freilich nicht mehr, als sie zum Leben brauchen. Handel kennen sie nicht." Bisher gehörten sie keiner der in Indonesien von der Regierung anerkannten Religionen (Islam, Buddhismus, Hinduismus, Protestantismus und Katholizismus) an, sondern folgten "getreu den althergebrachten Gebräuchen und Anschauungen ihrer traditionellen Religion". Eine wichtige Funktion in der Gesellschaft hat offensichtlich der Schamane, denn den staatlichen Gesundheitsdienst nehmen sie wenig in Anspruch. Vielmehr "verlassen sie sich auf ihre Schamanen, die mit Kräutern aus ihrer Umgebung Krankheiten behandeln". Ebensowenig halten die von der staatlichen Schulbildung. "Wenn die Kinder zur Schule gehen, halten sie es höchstens zwei Stunden aus. Zur Erntezeit geht sowieso kein Kind zur Schule."

Eine entscheidende Information erhält der Leser über den gesellschaftlichen Kontext der Talang Mamak: Sie leben in einer islamischen Umgebung, die vom indonesischen Staatsapparat voll erfaßt ist, welcher wiederum Druck auf die Talang Mamak ausübt, sich dieser Umgebung anzupassen. Dies geschieht zum Beispiel, indem Beamte seit Jahren versuchten, sie zur Annahme einer der fünf staatlich anerkannten Religionen zu bewegen. Mit öffentlichen Mitteln wurde in ihrem Gebiet eine Moschee gebaut, die sie jedoch nicht besuchten. Weiterhin wurden ihnen neue Häuser in einer Siedlung angeboten, die sie ebenfalls ablehnten - genau wie die Schule und den Gesundheitsdienst.

Hier nun der "fiktive ethnologische Bericht" über den Prozeß der Missionierung:

Eine kleine Gruppe von Individuen, die sich selbst "Talang Mamak" nennt, lebt in der Provinz Riau, wo sie sich kulturell und religiös von ihrer Umgebung und von der im Staat dominanten Kultur und Religion unterscheidet. Die Gruppe gerät unter den Druck der Behörden, weil sie sich der staatlich favorisierten Religion (Islam) und Lebensweise (neue Häuser in einer Siedlung, Grundschul-Ausbildung, Gesundheitsdienst) nicht anzupassen wünscht. Insbesondere werden die Talang Mamak bedrängt, eine der staatlich anerkannten Religionen anzunehmen.

In dieser angespannten Lage ergreift ein junger Mann mit Führungsqualitäten (Nafsun) die Initiative: Er verläßt seine Gruppe, um Kontakt zu Pfarrer Antonio Witte vom Pariser Missionsseminar und seinem Vikar Yakobus Akbar aufzunehmen und bittet die beiden, die Talang Mamak zu taufen. Er tut dies, weil er sich Hilfe für seine Gruppe erhofft und übernimmt dabei selbst die Funktion eines Kontakt-Agenten. Der Pfarrer und sein Vikar wiederum sind ihrerseits auch Kontakt-Agenten, nämlich zur katholischen Kirche.

Nafsun hat sich folgende Strategie ausgedacht: Er möchte versuchen, im Namen seiner Gruppe eine Koalition mit einer Institution (katholische Kirche) zu bilden, die selbst eine Minderheit im Land darstellt und von der deshalb Verständnis für die kulturelle Eigenheit zu erhoffen ist (Nafsun sagt zu seinen Leuten: "Ich habe eine Religion gefunden, die unsere einheimische Kultur respektiert."). Für die als Koalitionspartnerin ausgewählte Institution spricht weiterhin, daß sie sich selbst in Opposition zum muslimischen Umfeld befindet, so daß auch in religiöser Hinsicht Unterstützung bei Abgrenzungsversuchen zu erwarten ist. Schließlich hat Nafsun auch in Erfahrung bringen können, daß die Koalitionspartnerin eine starke internationale Macht mit Hauptsitz in Rom im Rücken hat, die über interessante Ressourcen verfügt und denjenigen zu helfen pflegt, die sich auf eine Zusammenarbeit einlassen. Dabei scheint die Bedingung für eine solche Koalition von seiten der starken Partnerin einfach zu erfüllen: man muß sich einer Zeremonie, nämlich der Taufe unterziehen.

Nafsun stößt bei Pfarrer Witte und Vikar Yakobus Akbar auf wohlwollendes Interesse, muß sich jedoch darauf einlassen, daß die Koalition erst nach einer Probezeit zustandekommt ("Die beiden Priester rieten von einer sofortigen Taufe ab und schlugen vor, vorläufig nur in engem Kontakt zu bleiben, um sich gegenseitig näher kennenzulernen."). Zurückgekehrt berichtet Nafsun seinen Leuten von dem einigermaßen positiven Verhandlungsergebnis und hat Erfolg bei dem Versuch, sie für seine Strategie zu gewinnen ("Bei einer Ratsversammlung des Stammes erklärte Nafsun seinen Leuten, früher oder später werde man doch eine Religion zu wählen haben ..."). Die lange Probezeit (8 Jahre), die die Koalitionspartnerin verlangt und in der die Gruppe auf die Taufe vorbereitet wird (Pfarrer Witte kommt regelmäßig ins Dorf, um den Talang Mamak Religionsunterricht zu erteilen) wird u.a. mit Spekulationen auf den Zugang zu den o.g. Ressourcen der Koalitionspartnerin überbrückt.

Schließlich wird der Pakt zwischen der Gruppe und der Koalitionspartnerin in einer feierlichen Tauf-Zeremonie ratifiziert. Die Koalitionspartnerin verlangt die Respektierung ihrer Vorschriften (Bischof Situmorang "ermahnte sie, alle guten Eigenschaften ihrer Kultur, z.B. die gegenseitige Hilfsbereitschaft und gegenseitiges Verzeihen, beizubehalten, aber auch als Christen zu reifen und ihr Bestes zu tun, um Bildung und einen höheren Lebensstandard zu erreichen"), die Gruppe reklamiert ihren Anspruch auf Unterstützung von seiten der Koalitionspartnerin und den Zugang zu ihren Ressourcen (Nafsun sagt abschließend: "In Zukunft wird die katholische Kirche stets alle Freude und alle Trauer mit uns teilen.")

Nafsun, der Agent des Bündnisses, kann auch einen persönlichen Erfolg verbuchen: die erfolgreiche Vermittlung einer Koalitionspartnerin brachte ihm Ansehen und Autoritätsgewinn bei seinen Leuten (Nafsun ist unterdessen "Häuptling" der Gruppe geworden).

Der Bericht von der Missionierung der Talang Mamak kann - besonders in Hinblick auf die Motive, die die beteiligten Personen für ihre Handlungsweise haben - als Fallbeispiel für den Prozeß des kulturellen Wandels angesehen werden. Das Fallbeispiel wiederum ist exemplarisch für eine Variante des Prozesses, der in Indonesien und anderswo zur Verbreitung der Religionen führte und führt. Gegenüber der Missionsarbeit früherer Zeiten hat sich allerdings die Haltung der Kirche geändert: Ihr ist nicht mehr an einer leichtfertigen und unter Druck erfolgten Übernahme ihrer Religion gelegen, sondern sie bittet sich sogar eine Probezeit des gegenseitigen Kennenlernens aus. In einem islamisch dominierten Land und unter den Augen einer kritischen Weltöffentlichkeit wäre ein anderes Vorgehen politisch auch wenig opportun. Die katholische Kirche ist also vorsichtig geworden.

Wenig geändert haben sich dagegen offensichtlich die Motive, die eine Bevölkerungsgruppe dazu bewegen können, einen neuen Glauben anzunehmen. In modellhafter Weise ist der Verlauf einer Entscheidungsfindung zu erkennen, der aus einem politischen Kalkül heraus zu einer Massentaufe führen kann. Es versteht sich allerdings von selbst, daß dieser Prozeß der Konvertierung mit religiösen Inhalten nur sehr peripher zu tun hat. Offen bleibt allerdings die Frage, ob Nafsun sich nicht getäuscht hat, wenn er denkt, daß die katholische Kirche die Eigenheit seiner Kultur respektieren wird und ob seiner Gruppe am Ende doch nichts anderes übrig bleibt, als den Fortschritt in Form von Häusern, Schulen und Gesundheitswesen zu akzeptieren.

(Quelle: Die Katholischen Missionen 5/1994) ♦



Elisabeth Wehrmann

Nyoman Bakti - Mein Tag

Nyoman Bakti ist Fischer, 20 Jahre alt und lebt in Lipah-Beach unterhalb des Vulkans Agung an der Ostküste von Bali.

In unserem Dorf an der Meerenge zwischen Bali und Lombok wohnen ungefähr hundert Familien. Fast alle Männer von Lipah sind Fischer. Wir bauen unsere Häuser aus Bambus, die Boote werden aus einem Baumstamm geschnitzt, für die Segel nehmen wir Plastik.

Mein Tag beginnt zwei Stunden vor Sonnenaufgang. Ich laufe zum Strand, treffe die anderen Fischer, und wir helfen einander, die Boote ins Wasser zu tragen. Morgens sieht das Meer fast schwarz aus, der Himmel ist dunkel, und im Dorf krähen die Hähne. Ich setze das Segel und fahre los, fünf Kilometer in östliche Richtung, werfe die Netze aus. Wir fangen Makrelen und Thunfische. Die kleinen Thunfische sind schwer zu fangen. Heute hatte ich 10 Fische im Netz. I Wayan hat gestern 200 Fische gefangen. Das ist sehr viel. Zwischen 6.30 und 6.45 Uhr kommt die Sonne über den Horizont, ein großer roter Ball färbt den Himmel und das Meer; aus Schwarz wird Grau, dann Blau und Grün. Wenn ich unterwegs bin, denke ich nur an die Fische. Ich will viele, viele Fische fangen, aber manchmal geht nur einer ins Netz und manchmal gar keiner.

Um acht Uhr stehen die Fischhändler aus Amed am Strand. Für einen Fisch bezahlen sie 500 Rupiah (knapp 40 Pfennig). Wenn ich zurückkomme, kocht meine Mutter Kaffee. Zum Frühstück esse ich Popcorn oder *cookies*. Dann schlafe ich am Strand.

Seit ein paar Jahren gibt es zwei Hotels in unserer Bucht. Eins heißt "Vienna Beach", das andere "Hidden Paradise". Die Gäste kommen aus Amerika, aus Japan, Deutschland oder Frankreich. So gegen zehn Uhr stehe ich an der kleinen Mauer zwischen Hotelgarten und Strand und frage, ob sie segeln wollen oder angeln oder schnorcheln oder Delphine sehen. Das machen jetzt viele Jungen aus dem Dorf. Mir gefällt es, wenn Fremde hierherkommen. So kann ich Englisch lernen und etwas verdienen. Eine Stunde Segeln kostet zehn Dollar. Die jungen Mädchen aus dem Dorf bieten Massagen an, die Stunde für fünf Dollar. Wir brauchen das Geld.

Wenn ich einmal heiraten will, muß ich zwei Millionen Rupiah für die Braut und die Hochzeit bezahlen. Das ist bei uns Sitte. Wir laden dann alle Verwandten und Freunde ein, es gibt eine große Zeremonie im Tempel, und wir feiern drei Tage lang. Die Frau, die ich einmal heiraten will, muß schön sein und etwas vom

Geschäft verstehen. Aber im Moment habe ich nicht einmal eine Freundin. Ohne Geld keine Freundin, so ist das. Es wäre besser, wenn ich einen Job im Hotel finden könnte, als Diener oder Kellner. Aber das wollen viele Jungen aus dem Dorf, und sie nehmen nur die, die gut Englisch sprechen.

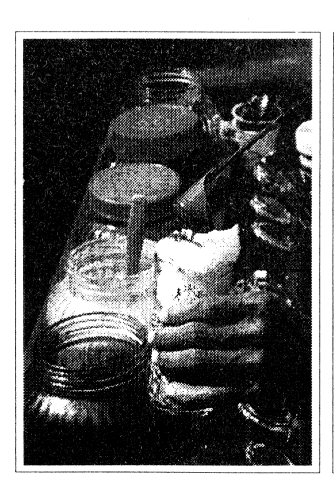
Mittags essen wir Reis und Fisch, und meine Schwester holt Wasser aus dem Brunnen. Die Menschen im Hotel trinken Mineralwasser aus Flaschen. Im Hotel haben sie einen Generator für elektrisches Licht und heißes Wasser. Telephone oder Fernsehgeräte gibt es hier nicht, aber im nächsten Dorf werden samstags Filme gezeigt, amerikanische mit viel Action und starken Männern. Mir gefällt Bruce Lee.

Am Nachmittag nehme ich einen großen Korb und die Sichel und suche Gras und frische Blätter für unsere Ziege und die Hühner. Heute werde ich mit den anderen Männern zum Tempel gehen. Wir bauen eine neue Tempelpforte. Wenn ich zu den Zeremonien in den Tempel gehe, trage ich meinen Sarong, ein weißes Stirnband und rote und weiße Blumen im Haar. Es ist wichtig, den Göttern zu opfern.

Abends essen wir wieder Fisch und Reis. Wir sprechen über die Zukunft. "Hidden Paradise" soll vergrößert werden. Viele Familien müssen ihre Häuser verlassen, weil sie das Land nur gepachtet haben. Es gibt Gäste, die sagen, daß unser verborgenes Paradies bald vom Tourismus zerstört und ein verlorenes Paradies sein wird. Das glaube ich nicht.

Wir sind ja nur einfache, kleine Leute, und wir lieben unsere Insel und die Götter und das Meer. Ich bin gern ein Fischer, aber wenn ich mir was wünschen dürfte, möchte ich Kellner werden im Hotel.

(Quelle: DIE ZEIT, 5.8.94) ◆





Der Tiger verbirgt seine Krallen

- Sprichwörter und Redeweisheiten aus Indonesien -

Sprichwörter aller Völker spiegeln deren Lebenserfahrungen, Anschauungen, Sitten und Gebräuche und sie basieren zumeist auf der jeweiligen Umwelt. So kommt es, daß Sprichwörter aus einem so fernen Kulturkreis wie Indonesien oft ein "exotisches Kleid" tragen, wie der als Titel gewählte Spruch zeigt, der natürlich eine Allegorie ist. Die Thematik des indonesischen Sprichworts ist sehr vielfältig, und hier sollen und können nur einige Beispiele gebracht werden.

Allgemeine Lebenserfahrung reflektieren:

- Die Waffe wendet sich gegen ihren Besitzer.
- Wer zum Himmel spuckt, trifft auch das eigene Gesicht.
- Wenn der Reis alle ist, zeigt sich die Gesinnung.
- Die Wunde heilt, die Narbe bleibt.
- Wer keine Kanone besitzt, verhält sich am besten still.
- Wo Zucker ist, da gibt es Ameisen.
- Dem Rachen des Tigers entkommt man und fällt in den des Krokodils.

Den Gegensatz zwischen Reichtum und Armut zeigen:

- Der Mensch hat Geschwister, das Gold nicht.
- Wenn man nur goldene Ohrringe trägt, so dürfen die Ohren auch verstümmelt sein.

Menschliche Schwächen nehmen zum Ziel:

- Dem Nachmittag jagt man nach, den Vormittag läßt man verstreichen.
- Es ist besser, mit einem Klugen in Feindschaft zu leben als mit einem Dummen in Freundschaft.
- Wer Umgang mit einem Dieb pflegt, wird zumindest zu einem Langfinger.
- Zu einem biegsamen Nacken gehört eine gelenkige Zunge.
- Wenn der Lehrer im Stehen pißt, tut es der Schüler im Laufen.

Die Ungerechtigkeiten des Schicksals beklagen:

- Wer die Kokospalme gepflanzt hat, ißt doch manchmal ihre Nüsse nicht.

- Die Wasserbüffelkuh gibt die Milch, das Rind den Ruhm.

Alte Verhaltensregeln haben noch ihre Gültigkeit:

- Der tote Elefant hinterläßt das Elfenbein, der tote Tiger das gestreifte Fell, der verstorbene Mensch seinen Namen.
- Beim Gehen achte auf deine Füße, beim Sprechen auf deine Zunge!

Die Indonesier als Seefahrer und Fischer:

- Es gibt kein Meer ohne Wellen.
- Vergeblich ist es, mit dem Netz nach dem Wind zu fischen.
- Wer nicht an einen Schiffbruch denkt, übersieht die kleinen Wellen.

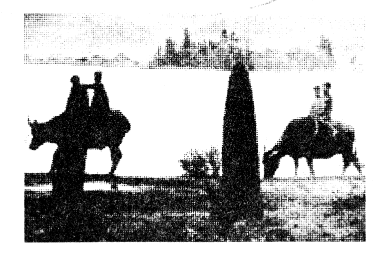
Die Natur dient als Sinnbild:

- Keine Bananenstaude trägt zweimal Früchte.
- Vorn hat die Biene den Honig, hinten den Stachel.
- Wenn die Katze auch nach Mekka gepilgert ist, so miaut sie bei ihrer Rückkehr noch immer.
- Obwohl der Mond hell strahlt, wärmt er nicht.

Die bilderreiche Sprache verhilft zu anschaulichen Gleichnissen:

- Bläst der Wind hinein, so flattert die Fahne.
- Kein Krokodil verschmäht einen Kadaver, kein König eine Huldigung.
- Der Dicke schiebt den Speck nicht beiseite, der Kluge nicht seine Freunde.
- Der Unrat weiß nicht, daß er stinkt.

Sprichwortkenner werden so manches Bekannte entdecken, wie es anders auch nicht sein kann. Kurz und doch mannigfaltig sollte die gebotene Auswahl sein, die vielleicht Appetit auf mehr macht. Sie wurde zusammengestellt und übertragen von Renate und Hansheinrich Lödel.



Hiltrud Cordes

Buchreport zum Thema Kochen und Nahrungsmittel

Vom einfach aufgemachten, preiswerten Kochbuch bis hin zum üppigen Bildband über die Küche Indonesiens ist eine ganze Reihe von Büchern im Handel erhältlich, über die hier ein Überblick gegeben werden soll. Um ein Kochbuch wirklich beurteilen zu können, muß man natürlich einige Rezepte nachkochen, denn nur so kann man herausfinden, ob die Gerichte tatsächlich machbar sind und auch gut schmecken. Doch auch ohne diesen Aufwand gibt es etliche Hinweise auf die Qualität eines Kochbuchs, gemessen an Aufmachung, Preis, Empfehlungen und Hintergrundinformationen zu den vorgestellten Gerichten. Neben den eigentlichen Kochbüchern gibt es auch einige interessante Bücher über indonesische Nahrungsmittel und deren Bezug zur Kultur und Geschichte des Landes, so etwa über Reis, Gewürze, Kaffee, Tee und Bananen. Schon die früher allgemein verwendete Bezeichnung "Kolonialwaren" zeigt, wie eng diese Nahrungsmittel mit der indonesischen Kolonialgeschichte verbunden sind.

Kochbücher

Das günstigste Kochbuch kostet DM 9,80: *"Das Beste aus der Indonesischen Küche"* (ISBN 3-87287-327-X, 87 Seiten, 1986). Es enthält keine Abbildungen und gehört zu einer Buchreihe mit Rezepten aus verschiedenen Ländern der Erde. Abgesehen von seinem Preis, der es vielleicht für Einsteiger, die das Kochen überhaupt erst einmal ausprobieren möchten, geeignet macht, ist das Buch nicht sehr empfehlenswert. Das sehr kleine Format und die spärliche Aufmachung sind wenig ansprechend, und die Buchreihe selbst hat in Hobby-Koch-Kreisen keinen besonders guten Ruf.

Zu einer Buchreihe mit weit besserer Reputation gehört *"100 indonesische Gerichte - schnell und preiswert"* von Uta Mai-Schriek (ISBN 3-89452-360-3, 192 Seiten, Dreisam-Verlag 1993). Bei einem noch immer erschwinglichen Preis, DM 19,80, enthält das Buch einige farbige Abbildungen und auch Rezepte für Süßspeisen und Getränke.

In gleicher Preiskategorie (DM 14,90) bewegt sich das in diesem Jahr neu erschienene Buch *"Indonesische Spezialitäten"* von Cornelia Zingerling und Titi Sudarso (ISBN 3-8068-1344-2, 63 Seiten, Falken-Verlag 1994). Es enthält zwar nur 41 Rezepte, aber dafür sind die meisten Gerichte in appetitanregenden

farbigen Abbildungen dargestellt, so daß neben der Kochanweisung auch Ideen zum Anrichten der Speisen geliefert werden - und das Auge ißt ja bekanntlich immer mit. Es fragt sich nur, warum die einzelnen Kapitel mit Abbildungen chinesischer Schattenspiel-Figuren eingeleitet werden ...

Ebenfalls eine Neuerscheinung ist das Buch *"Indonesisch kochen - Gerichte und ihre Geschichte"* von Sri Owen (ISBN 3-86034-124-3, 195 Seiten, Edition diá 1994) für DM 34,-. Die Autorin, die in West-Sumatra geboren ist und seit vielen Jahren in England lebt, ist wohl die bekannteste Kochbuch-Autorin für südostasiatische und insbesondere indonesische Küche. Zwar enthält dieses Buch nur wenige Farbfotos von Landschaften und Märkten, die nicht die einzelnen Gerichte illustrieren, aber die Fülle von über 300 Rezepten sowie die sachkundige Einführung in indonesische Eß- und Kochgewohnheiten machen es zu einem unerschöpflichen Fundus und rechtfertigen auch den etwas höheren Preis. Der Expertin Sri Owen kann man sich ohne weiteres anvertrauen, allerdings stellen einige ihrer Rezepte recht hohe Ansprüche an die Kochkünste des Benutzers (siehe auch die gesonderte Besprechung des Buches in diesem Heft). Unter dem Titel *"Indonesian Food and Cookery"* (ISBN 0-907325-29-7, 268 Seiten, DM 29,80) ist auch das englische Original des Werkes erhältlich.

Sehr empfehlenswert ist auch der Bildband *"Indonesien"* aus der Reihe *"Küchen der Welt"* von Kusuma Widjaya und Roland Marske (144 Seiten, Verlag Gräfe und Unzer 1994, ISBN 3-7742-2072-7), für den der Preis von DM 39,90 nicht zu hoch ist. Vor allem die hervorragenden Farbfotos, die in dem größeren Bildband-Format sehr gut zur Geltung kommen, lassen dem Leser wahrlich das Wasser im Mund zusammenlaufen! Daneben enthält das Buch nützliche Informationen über die Zutaten und die regionale Herkunft der jeweiligen Gerichte sowie eine praktische Einteilung der Rezepte in Kategorien wie "geht schnell", "gelingt leicht" und "braucht etwas Zeit".



Kenner und Spezialisten, für die die gewöhnlichen Kochbücher schon keine Herausforderung mehr darstellen, seien noch auf das neueste Buch von Sri Owen hingewiesen, das allerdings noch nicht in deutscher Übersetzung vorliegt: *"Indonesian Regional Food & Cookery"* (ISBN 0-385-40184-1, 1994) geht - wie der Titel sagt - ausführlich auf die regionalen Besonderheiten der indonesischen Küche ein. Der Preis beträgt stolze DM 56,-.

Nahrungsmittel

In den meisten Regionen Indonesiens ist Reis das Grundnahrungsmittel. Das ausgeklügelte Bewässerungssystem der Naßreisfelder, deren Terrassen zugleich auch das landschaftliche Image des Landes bestimmen, ist nur als Gemeinschaftsarbeit einer größeren Gruppe von Menschen zu bewerkstelligen und stellt daher eine hohe organisatorische und kooperative Leistung dar. Ein ganzes Glaubenssystem aus Mythen, Opfergaben, Fruchtbarkeitsritualen und Erntefesten basiert auf der Reispflanze und ihrem Anbau. Einige Aspekte dieses umfassenden Themas beleuchtet das Buch *"Reis - Konsequenzen des Geschmacks"* von Urs Ramseyer (ISBN 3-905482-43-6, 115 Seiten, Edition diá 1988) für DM 20,-. Der Autor, bekannt als Mitarbeiter des Museums für Völkerkunde in Basel und Bali-Spezialist, bezieht sich zwar nicht ausschließlich auf Indonesien, die Fallbeispiele ("Wanderfeldbau", "Naßreisbau" und "die grüne Revolution") stammen aber doch alle aus Indonesien. Das Buch wurde in Zusammenarbeit mit der "Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt" herausgegeben und eignet sich als Einführung in Themen wie "Botanik", "Anbau" und "Weltmarkt". Es enthält auch eine kleine Rezeptauswahl und ist mit Zeichnungen, Landkarten und Schwarzweiß-Fotos ansprechend ausgestattet.



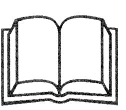
Im Anhang des Buches wird noch auf einen Film von Urs und Madeleine Ramseyer hingewiesen, der als Video beim IWF (Institut für den wissenschaftlichen Film, Nonnenstieg 72, 37075 Göttingen, Tel. 0551 - 202-201) erhältlich ist und 1980 aufgenommen wurde. Der Titel lautet *"Nini Pantun - Reisanbau und Reisrituale auf Bali (Indonesien)"*. Die Videokassetten des IWF sind käuflich zu erwerben; Interessenten aus dem Hochschulbereich können sie bis zu 14 Tagen kostenlos behalten und übernehmen nur die Versandkosten.

In gleicher Ausstattung, ebenfalls bei der Edition diá, sind weiterhin die Titel "Bananen", "Gewürze", "Honig", "Kaffee" sowie ein "Colonialwaren-Lesebuch" erschienen. Zum Thema *"Kaffee: Armut - Macht - Märkte. Ein Produkt und seine Folgen"* gibt es auch ein Taschenbuch als Neuerscheinung beim Horlemann-Verlag, der sich auf Literatur aus Südostasien und besonders aus Indonesien spezialisiert hat; die Verfasser sind Holger Baum und Dieter Offenhäuser (ISBN 3-89502-014-1, 157 Seiten, DM 14,80).

Ein großformatiger Bildband ist *"Das große Buch der Gewürze"* von Jill Norman (ISBN 3-85502-395-6, 160 Seiten, AT-Verlag 1993) für DM 49,80. In schöner Ausstattung mit guten Farbfotos und zahlreichen Zeichnungen bringt das Buch viele interessante Informationen über Herkunft und Botanik von Gewürzen sowie die Zusammensetzung typischer Gewürzmischungen. Ein Index und eine Sammlung von Rezepten ("Mit Gewürzen kochen") ergänzen das Werk. Allerdings wird das Thema "Gewürze" ganz global behandelt, und auf Indonesien - und hier natürlich besonders die Molukken als Gewürzinseln - bezieht sich nur ein kleiner Teil des Buches.

Vergleichbare Bildbände von anderen Verlagen gibt es auch zu den Themen "Tee" und "Kaffee", doch auch hier stellen die entsprechenden Anbaugebiete in Indonesien nur einen Bezugspunkt unter vielen dar. ◆





"Indonesisch kochen - Gerichte und ihre Geschichte"
von Sri Owen

Die indonesische Küche ist in Deutschland recht bekannt und auch beliebt. Es gibt hierzulande nicht nur viele indonesische Restaurants, sogar die Volkshochschule Köln veranstaltet seit einigen Jahren regelmäßig einen indonesischen Kochkurs. Am letzten Kurs im April haben 16 Frauen und Männer teilgenommen. Der nächste indonesische Kochkurs der VHS-Köln-Porz findet im Oktober statt.

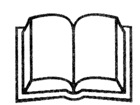
Also nicht nur Liebe sondern auch Kultur "geht durch den Magen". Wenn Sie nicht nur an indonesischem Essen interessiert sind, sondern darüber hinaus auch an der Kultur des Landes, können wir Ihnen das Kochbuch "Indonesisch Kochen" von Frau Sri Owen besonders empfehlen. Dieses Buch aus der Reihe "Gerichte und ihre Geschichte - Kochbücher zu verschiedenen Küchen der Welt" umfaßt Dutzende von Rezepten, doch es ist keine reine Rezeptsammlung, sondern gibt einen Überblick über Land und Leute, Geschichte und kulturelle Zusammenhänge und deren Einfluß auf die Küche. Die Autorin stammt aus Indonesien und ist mit einem Engländer verheiratet.

Der Kontakt zu anderen Kulturen prägte die indonesische Küche über Jahrhunderte. Buddhistische und hinduistische, christliche und islamische Einflüsse haben ebenso ihre Spuren hinterlassen wie Kolonisatoren aus den Niederlanden oder Einwanderer aus China. Kaufleute aus Indien und Arabien führten die für die heutige indonesische Küche typischen Gewürze wie Ingwer und Kurkuma ein. Die indonesischen Gerichte, die heute international bekannt sind, stammen zumeist von der Insel Java. Sri Owen stellt jedoch auch Rezepte aus anderen Regionen vor und erlaubt so einen breiten Einblick in die indonesische Eßkultur und Lebensweise. Neben Klassikern wie *Nasi Goreng* und *Gado-Gado* finden Sie in diesem Kochbuch auch Rezepte für Köstlichkeiten mit Fisch, Gemüse, *Tempe* oder *Sambal*.

Also: Ein Kochbuch als Möglichkeit, sich in die Kultur eines Landes hineinzukochen. (*Mariana Kwa*)

Sri Owen: "Indonesisch kochen - Gerichte und ihre Geschichte", ISBN 3-86034-124-3, 195 Seiten mit 14 farbigen Fotografien, Edition diá, Berlin 1994, DM 34,- ◆





"Der schwarze See"
von Hella S. Haasse

Vor dem zweiten Weltkrieg, als das heutige Indonesien noch Niederländisch-Indien war, wachsen in West-Java zwei Jungen in symbiotischer Freundschaft auf: der Sohn eines niederländischen Plantagenbesitzers und Urug, der Sohn eines einheimischen Landarbeiters. Aus der Perspektive des niederländischen Jungen als Ich-Erzähler schildert die Autorin die Geschichte dieser Freundschaft, die zum Scheitern verurteilt ist. Am Ende des Buches steht Urug in den Wirren des Unabhängigkeitskampfes seinem Jugendfreund als Partisanenkämpfer gegenüber ...

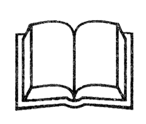
Die Berglandschaften des Preanger-Hochlandes in West-Java mit ihren klaren Bächen und Flüssen, den kalten Nächten und nebligen Morgenstimmungen und schließlich dem geheimnisvollen Urwald, der auch den unheimlichen schwarzen See *Telaga Hideung* birgt, bilden die Kulisse für die Spiele, die kleinen Abenteuer und die tragischen Unglücksfälle, die die beiden Jungen erleben. Vor der emotionalen Kälte, die das Leben im Herrschaftshaus des Plantagenbesitzers prägt, flüchtet sich das einzige Kind der Familie in die Geborgenheit der sundanesischen Großfamilie seines gleichaltrigen Freundes. Die unglückliche Ehe der Eltern, die dazu führt, daß die Mutter ein Verhältnis mit dem Hauslehrer eingeht und schließlich das Land verläßt, wird aus der kindlichen Sicht sehr einfühlsam geschildert. Es gelingt dem Vater nicht, eine Beziehung zu seinem Sohn zu finden, und seine spätere Wiederverheiratung vergrößert noch die Distanz zwischen Vater und Sohn.

Als Urugs Vater bei dem Versuch, den holländischen Jungen vor dem Ertrinken im schwarzen See zu retten, selbst zu Tode kommt, fühlt der Plantagenbesitzer sich verantwortlich für den Unterhalt des Kindes und finanziert seine Schulausbildung. Obwohl das koloniale Schulsystem es einem niederländischen und einem einheimischen Jungen unmöglich macht, die selbe Schule zu besuchen, gelingt es den beiden zunächst noch, ihre Freundschaft aufrecht zu erhalten. Doch der Graben wird tiefer. Während der holländische Junge bemüht ist, die sozialen Unterschiede zwischen seinem Freund und ihm zu ignorieren und nichts weiter wünscht, als dem bewunderten Urug nahe zu sein, beginnt der indonesische Junge, seine Situation zu reflektieren: ist er zunächst bestrebt, seine Herkunft zu verleugnen und doch zumindest als Halbblut angesehen zu werden, so verändert er sich mit wachsendem politischen Bewußtsein. Die kritische Haltung gegenüber der politischen Lage im Land führt zwingend auch zu einer Ablehnung der niederländischen Kolonialregierung und der Niederländer selbst.

Während es Hella S. Haasse überzeugend gelingt, die Kindheit der Freunde und auch die Entwicklung von Urug zu schildern, verliert die Figur der holländischen Jungen gegen Ende des kleinen Buches etwas an Glaubwürdigkeit. Als Kind empört er sich gegen die ungerechte Behandlung, die seinem Freund zuteil wird, später leidet er unter der Ablehnung, die Urug ihm entgegenbringt, und doch kommt er nicht auf den Gedanken, den Grund für die Zerstörung der Freundschaft im politischen System zu suchen. Er bleibt verhaftet in der nostalgischen Sehnsucht nach der verflossenen Kindheit. Die politische Indifferenz des Holländers, der andererseits auch keinen Versuch macht, die niederländische Kolonialherrschaft zu rechtfertigen, ist schwer nachvollziehbar. Aber vielleicht ist dies tatsächlich eine geistige Haltung, die bei Niederländern anzutreffen ist, die in der ehemaligen Kolonie geboren und aufgewachsen sind: ein melancholisches Gefühl von Verlust der Heimat, gekoppelt mit der Weigerung, politisch Position zu beziehen.

Hella S. Haasse ist selbst 1918 in Jakarta geboren. Ihr Roman wurde inzwischen verfilmt. (*Hiltrud Cordes*)

Hella S. Haasse "Der schwarze See", ISBN 3-499-13438-1, 92 Seiten, rororo 1994, DM 8,90 ◆



"Hallo Mister Puttymann - Bei den Toraja in Indonesien"
von Nigel Barley

Irgendwo zwischen Belletristik und Sachbuch-Literatur hat Nigel Barley ein neues Genre entdeckt: die Ethno-Satire. Die Umstände, die dieser Erzählform den Stoff liefern, dürften in Ethnologen-Kreisen bestens bekannt sein: "Üblicherweise werden ethnologische Berichte über andere Völker in der Form akademischer Monographien geschrieben. Die Verfasser dieser einigermaßen dürren und schmucklosen Elaborate sind allwissend und betrachten ihr Objekt aus olympischer Höhe. Nicht nur verfügen sie über einen kulturellen Scharfblick, der den Durchblick der Einheimischen selbst übertrifft, sie irren sich auch niemals und lassen sich nie von anderen täuschen, geschweige denn, daß sie anfällig gegen Selbsttäuschung wären. Auf den Karten fremder Kulturen, die sie zeichnen, gibt es keine Sackgassen. Ein Gefühlsleben haben die Betreffenden nicht; sie sind nie aufgeregt oder niedergeschlagen. Vor allem ist ihr Verhältnis zu den Menschen, die sie erforschen, frei von Zuneigung oder Abneigung."

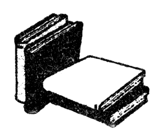
Ein solches Buch ist "Hallo Mister Puttymann" nicht.

Denn längst weiß man auch, daß die Realität einer ethnologischen Feldforschung anders aussieht. Nicht zuletzt die Tagebuchaufzeichnungen berühmter Forscher wie z.B. diejenigen von Bronislaw Malinowski haben ans Licht gebracht, daß die Arbeit im Feld neben der Freude über neue wissenschaftliche Erkenntnisse und glücklichen Erfahrungen in der Zusammenarbeit mit wohlgesonnenen Informanten oft auch von Durststrecken voller Frustrationen und negativer Gefühle geprägt ist. Bereits in seinen Büchern "Die Raupenplage" und "Traumatische Tropen", die von Forschungserlebnissen in Afrika berichten, ist es Nigel Barley gelungen, den widrigen Umständen und Mißgeschicken der Feldforschung die komischen Seiten zu entlocken.

Diesmal hat es Nigel Barley also nach Sulawesi, ins Toraja-Land, verschlagen. Gummihühner bis Moskau, Transvestiten in Singapur, kuschelsüchtige Indonesier während nächtlicher Busfahrten zeichnen seinen Weg, bis der Dschungel ihn schluckt. Als er wieder auftaucht, nach qualvollen Tagen auf einem Pferd, läuft er Johannis in die Arme, der sein Freund und Feldforschungsassistent wird. An seiner Seite lernt er die Toraja kennen, wie sie leben, was sie denken. Ein kleines Wunder an Kunstfertigkeit sind die Reisscheunen, die hier von altersher gebaut und geschnitzt werden. Und da hat Barley eine Idee. Als wären die vergangenen Wochen nicht aufregend und aufreibend genug gewesen, setzt er sich in den Kopf, Johannis und seine Freunde mit nach London zu nehmen, damit sie dort im Museum unter den Augen der Besucher eine Reisscheune bauen, und zwar eine echte, so groß wie daheim und aus dem Holz aus Toraja.

Die Geschichte seiner Reise und des Baus der Reisscheune in London erzählt Barley spannend und wirklich komisch, wobei erfreulicherweise die Witze zumeist auf seine eigenen Kosten gehen. Der Leser hat ihn förmlich vor Augen: den gutmütigen, etwas ungeschickten Engländer, der so manchem Schlitzohr auf den Leim geht und gnadenlos den Widrigkeiten des Behördendschungels ausgesetzt ist, zumeist aber auf Hilfsbereitschaft und Mitgefühl stößt, weil er einfach sympathisch ist. Viele seiner Erfahrungen dürften jedem Indonesien-Reisenden bekannt sein, weil er sie selbst so oder ähnlich auch schon erlebt hat. - Dabei liegt der Witz des Buches nicht einmal in einer Übertreibung oder Überzeichnung der geschilderten Erlebnisse und Personen, sondern vielmehr darin, daß es dem Autor gelungen ist, sich auf den Humor der Indonesier einzulassen und die Dinge eben von ihrer lustigen Seite zu sehen. Barley greift zu einem anderen stilistischen Mittel der Satire: Um das Tempo der Geschichte aufrechtzuerhalten, verdichtet er die Handlung und eliminiert jeglichen Leerlauf. Dadurch wirkt das Buch manchmal geradezu etwas hektisch und man hält kaum mehr für möglich, was dem Autor alles in so kurzer Zeit passiert sein soll. (*Hiltrud Cordes*)

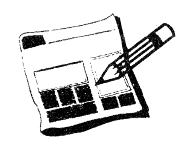
Nigel Barley "Hallo Mister Puttymann - Bei den Toraja in Indonesien", ISBN 3-608-95974-2, 229 Seiten, Klett-Cotta 1994 ◆



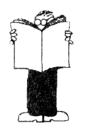
Büchermarkt

- A. Samad Said: Feuer über dem Fluß. Horlemann Verlag 1994.
- Astri Wright: *Soul, Spirit and Mountain: Preoccupations of Contemporary Indonesian Painters*. Oxford University Press, Kuala Lumpur.
- Sita van Bemmelen et al. (eds.): *Women and Mediation in Indonesia*. Verhandelingen KITLV 152, 1992.
- Hildred Geertz (ed): *State and Society in Bali*. Verhandelingen KITLV 146.
- Victoria M. Clara van Groenendael: *Java en Madura in de uitvoerende kunsten*. Working Papers 7, 1993.
- Brigitta Hauser-Schäublin, Marie-Louise Nabholz-Kartaschoff und Urs Ramseyer: *Textiles in Bali*. Periplus Editions, Berkeley and Singapore.
- Jaap Kunst: *Indonesian music and dance: traditional music and its interaction with the West*. KITLV Press, Amsterdam 1994.
- Elsbeth Locher-Scholten and Anke Niehof (eds): *Indonesian Women in Focus*. Verhandelingen KITLV 127.
- Muhammad Haji Salleh: Malaiische Wanderungen. Horlemann Verlag 1994.
- J. W. Schoorl: *Culture and Change among the Muyu*. Translation Series 23.
- Leontine E. Visser: *My Rice Field is My Child*. Verhandelingen KITLV 136.
- Steven Wachlin: *Woodbury and Page: Photographers Java*. KITLV Press, Leiden 1994.
- Monique Zaini-Lajoubert: *L'image de la femme dans les littératures modernes indonésienne et malaise*. Cahier d'Archipel 24, 1994.
- Marion Bloem: Matabia - Das Abenteuer einer langen dunklen Nacht (Jugendbuch) Twenne Verlag, Berlin, ISBN 3-928560-04-2.

- E. Heins: *Music in Java: Current bibliography 1973 - 1992*. Amsterdam 1993, ISBN 90-801331-1-6.
- J.A. Kusin und Sri Kardjati: *Maternal and child nutrition in Madura, Indonesia*. KIT Amsterdam 1994, ISBN 90-6832-086-6.
- J. Th. Lindblad (Hrsg.): *New challenges in the modern history of Indonesia: Proceedings of the First Conference on Indonesia's Modern Economic History*. Leiden 1993.
- Mohammed Atho Mudzhar: *Fatwas of the Council of Indonesian Ulama: A study of Islamic legal thought in Indonesia 1975 - 1988* (edisi dwibahasa). Jakarta 1993, ISBN 979-8116-21-6.



Infos



Außenminister-Treffen in Karlsruhe

Im September trafen in Karlsruhe die Außenminister der Europäischen Union ihre Amtskollegen aus den Asean-Staaten. Es war die mittlerweile elfte EU-Asean-Konferenz. Der Staatenverband Asean (Association of Southeast Asian Nations) wurde 1967 gegründet, als Zusammenschluß gegen den wachsenden kommunistischen Einfluß in der Region; ihm gehören die Philippinen, Thailand, Malaysia, Singapur, Indonesien und - seit 1984 - Brunei an. Heute ist Asean ein Wirtschaftsraum, in dem mehr als 330 Millionen Menschen leben, der - als einziger in der Welt - jährliche Zuwachsraten zwischen fünf und zehn Prozent aufweisen kann. Vom südostasiatischen "Wirtschaftswunder" profitieren auch die Europäer - 1993 überstieg das Außenhandelsvolumen zwischen EU und Asean mit 49 Milliarden ECU erstmals das der Europäer mit Nordamerika. In Karlsruhe standen daher in erster Linie wirtschaftspolitische Fragen, etwa des gegenseitigen Marktzugangs, auf der Tagesordnung.

Obwohl Asean kein Militärbündnis ist, spielen gemeinsame Sicherheitsfragen innerhalb der Staatengruppe eine wachsende Rolle. Die Bundesregierung geht sogar soweit, Asean als "Wertegemeinschaft" mit der Nato gleichzusetzen - was nicht zuletzt die Exportmöglichkeiten deutscher Rüstungsgüter erheblich erleichtert. Denn auch bei den Militärausgaben legen die sechs Länder zu - Asean rüstet auf.

Die europäischen Rüstungsexporte nach Südostasien und die Menschenrechtsverletzungen, die vor allem der indonesischen Regierung vorgeworfen werden, nahmen verschiedene Organisationen, darunter die Grünen und *amnesty international*, zum Anlaß, das Programm des Karlsruher Treffens als "zu unverbindlich" zu kritisieren; wichtige Themen wie die völkerrechtswidrige indonesische Besetzung Osttimors blieben ausgespart. Im Auswärtigen Amt hieß es dazu, daß neben Fragen des gemeinsamen Umweltschutzes und der Drogenbekämpfung zwar auch die Situation der Menschenrechte angesprochen wurde, kontroverse Themen wie die ehemalige protugiesische Kolonie Osttimor jedoch nicht diskutiert wurden. Unausgesprochen überschattete das Osttimor-Problem dennoch die Konferenz: ein verbessertes Kooperationsabkommen zwischen EU und Asean wurde nicht unterzeichnet; Portugal, nach Auffassung von UN und EU-Parlament noch immer Verwaltungsmacht auf der Sunda-Insel, sperrte sich dagegen. (Quelle: KStA) ◆

Blättern im neuen Kamus Besar

Im neuen indonesischen "Kamus Besar" gibt es eine neue Rubrik: *Kata dan Ungkapan Bahasa Asing*. Das Gros stammt aus dem Englischen, doch gibt es überraschend viel Latein. Hawaii ist mit *aloha* vertreten, und auch das Deutsche kommt etwa im Vergleich mit dem Russischen (*Glasnost*, *Perestroika*, *Vodka*) nicht zu kurz.

Während die Alten Bundesländer mit *Deutsche Mark* vertreten sind, haben unsere abgewickelten Brüder und Schwestern die *Planwirtschaft* beigesteuert. Ansonsten bietet Deutschland dem interessierten Leser:

Angstpsychose - an sich - Aufklärung - Auf Wiedersehen - Ausdauer - Autobahn - Blitzkrieg - das Sein - das Sollen - Deutsche Mark - Dichtung und Wahrheit - Eisen und Blut - Föhn - Führer - Geheime Staatspolizei - Gestalt - Gletscher - Hertz - Hitler-Jugend - Kulturkampf - Lebensraum - Pfennig - Planwirtschaft - Röntgen - Schutzstaffel - Sitzkrieg - sowieso - Sprachgebilde - Sturm und Drang - überhaupt - Übermensch - U-Boot - Umlaut - Wassermann-Test - Weltanschauung - Weltschmerz - Wunderkind - Zeitgeist (S. 1189-1219).

Ähnlich schlimm kommt nur noch das Spanische davon; aber in seinem Fall kommt zu *caudillo*, *falange* und *falangista* immerhin noch der *fandango*, während wir die Jugend durch Hitler erheben, vom Kind Wunder erwarten und uns die Kultur am liebsten als Kampf denken, so daß in diesem Kontext die Aufklärung wohl kaum etwas mit Geist, umso mehr aber mit Luftkrieg zu tun hat.

Am Deutschen Wesen soll die Welt genesen - hoffentlich bleibt sie noch lange krank! (Peter Pink) ◆

José Amorim Dias - Gesandter der Unabhängigkeitsbewegung Osttimors in Brüssel

Seit fast zwanzig Jahren hält Indonesien die frühere portugiesische Kolonie Osttimor besetzt. Die Menschenrechtsorganisation *amnesty international*, die in dieser Woche eine Indonesien-Kampagne startete, schätzt, daß bei Kämpfen zwischen den Besatzungstruppen und einheimischen Rebellen bisher 200.000 Menschen ums Leben kamen. José Amorim Dias vertritt die Unabhängigkeitsbewegung bei der Europäischen Union.

In einem Interview mit der ZEIT äußerte sich José Amorim Dias zur Lage in Osttimor: Viele Regierungen Asiens verbitten sich Kritik an Menschenrechtsverletzungen wie in Osttimor und verweigern sich einem "Werte-Export"; in Osttimor selbst jedoch werde eine solche Position lediglich als Rechtfertigungs-Maßnahme für Menschenrechtsverletzungen angesehen. Ein Fortschritt im Osttimoir-Konflikt sei bislang noch nicht zu beobachten, obwohl der Konflikt

nun unter der Schirmherrschaft der UNO gelöst werden soll. Im Gegenteil werde die Freiheitsbewegung massiv bekämpft und die militärischen Aktionen haben sogar zugenommen.

In einem Friedensplan der osttimoresischen Freiheitsbewegung wird gefordert, daß Indonesien als erstes unter Beobachtung der Vereinten Nationen den Dialog mit der Unabhängigkeitsbewegung aufnehmen müsse. Weiterhin müßten die UN-Resolutionen umgesetzt und die politischen Gefangenen freigelassen werden. In einem Referendum sollten dann die Osttimoresen selbst entscheiden, ob sie unabhängig oder Teil Indonesiens sein wollen.

"Wir sind offen für den Dialog, nun müssen die Indonesier reagieren", so Dias. (Quelle: DIE ZEIT, 30.09.94) ◆

❑ Indonesien verkauft Elefanten

Um die Bestände an wilden Elefanten auf Sumatra zu verringern, will die Regierung die Dickhäuter nun verkaufen. 180 gezähmte Elefanten würden für umgerechnet je 5.600 Mark an Firmen abgegeben, die sie etwa zu Transportarbeiten einsetzen könnten.

Das Töten der Tiere soll damit vermieden werden. In den vergangenen beiden Jahren hatten wilde Herden insgesamt 14 Menschen totgetrampelt und Reisfelder sowie Ölpalm-Kulturen verwüstet. Die Bestände auf der Insel verdoppelten sich in den vergangenen Jahren auf zwischen 4.000 und 5.000 Tiere. Das Umsiedlungsministerium hatte das gezielte Abschießen der Elefanten angekündigt, um Siedlungen zu schützen. (Quelle: AVZ, 27.09.94) ◆

❑ Wirtschaft: Marktzugang in Indonesien

In Indonesien sind Handel und Investitionen zwar weitgehend dereguliert, aber noch von starkem staatlichen Dirigismus gekennzeichnet. Zu diesem Ergebnis kommt der Asien-Pazifik-Ausschuß (APA) in einer Untersuchung über Marktzugangsbedingungen in dem südostasiatischen Asean-Mitglied. Die Politik der Deregulierung wird von der Regierung Indonesiens seit 1983 verfolgt.

Die vollständige Studie ist beim Ostasiatischen Verein, Hamburg, zum Preis von DM 60,- erhältlich (Fax: 040 - 34 18 15).

Niederlassungsfreiheit wird ausländischen Unternehmen in Indonesien mit Einschränkungen gewährt. Handelsfirmen sind nicht zulässig, wohl aber Repräsentanzen. Joint Ventures dürfen zwar Verträge schließen, können Produkte aber nicht selbst vertreiben. Zum Schutz der eigenen Wirtschaft verfügt Indonesien über ein verzweigtes System von Importbestimmmungen. Allerdings ist eine weitere Deregulierung geplant. Bestimmte Importe, insbesondere Maschinen und

Investitionsgüter, müssen über "*sole agents*" importiert werden. Da diese Alleinvertretungsverträge nur schwer kündbar sind, ergibt sich ein starkes Hindernis für den Importeur. Bei Arbeitsverhältnissen nicht-indonesischer Mitarbeiter muß eine Arbeitsgenehmigung beantragt werden, die für Manager in Joint Ventures auch problemlos erteilt wird. Untergeordnete Tätigkeiten sind grundsätzlich von Indonesiern zu erledigen, und die Behörden fordern öfters eine Ausgleichsabgabe für die Beschäftigung von Ausländern auf Positionen, die auch mit lokalen Kräften besetzbar wären.

Insgesamt kommt die Studie zu dem Schluß, daß Indonesien sich bemüht, die vielfältigen Probleme für ausländische Investoren in kleinen Schritten abzubauen. Hinderlich seien für viele Firmen noch die aufgeblähten und ineffizienten Verwaltungsverfahren, die oft der Korruption ausgesetzt seien. Die Anwaltschaft folge nicht dem Standesethos, das aus Europa bekannt sei und die Durchführung von Gerichtsverfahren sei schwierig. (Quelle: Handelsblatt Nr. 194, 7./8.10.94) ◆

❑ UNESCO-Musikpreis für Professor I Made Bandem, Bali

Gemeinsam mit der Internationalen Bachakademie Stuttgart wurde am 24. September Professor I Made Bandem aus Bali der Internationale UNESCO-IMC Musikpreis verliehen. Die Vergabe des Preises erfolgte seit 1975 alle zwei Jahre an unterschiedlichen Orten und fand in diesem Jahr erstmals in Aachen statt. Der Internationale Musikrat der UNESCO (International Music Council, IMC) hat mit der Stadt Aachen die Vereinbarung getroffen, Aachen zukünftig als ständigen Ort der Vergabe des Preises vorzusehen und ab 1994 den Preis jährlich zu verleihen.

Preisträger können Komponisten, Solisten, Musikwissenschaftler, Musikpädagogen und Musikeinrichtungen sein, deren künstlerisches Schaffen zur Entwicklung des internationalen Musiklebens beigetragen hat. In früheren Jahren wurden bereits Herbert von Karajan, Leonard Bernstein und Yehudi Menuhin, um nur einige zu nennen, ausgezeichnet. Die Preisträger erhalten ein Preisgeld in Höhe von 5.000 Mark, eine Medaille und eine Urkunde. Der Jury waren von den nationalen Musikräten aus aller Welt mehr als 100 Kandidaten zur Begutachtung vorgeschlagen worden.

Professor I Made Bandem hatte seit seiner Rückkehr aus den USA, wo er als Musikwissenschaftler mit dem Schwerpunkt ethnische Musikwissenschaften promovierte, eine einzige Profession: den Erhalt der traditionellen balinesischen Künste. Der 49-jährige agile Künstler und Wissenschaftler leitet eine einzigartige Einrichtung, die Hochschule für indonesische Künste (STSI) in Denpasar mit 30 Lehrern und 475 Studenten. Der Sohn eines Reisbauern und Absolvent der

Schule, deren Direktor er nun ist, hat enormes für die Verbreitung der außergewöhnlichen Kultur Balis geleistet. Dabei trug er sehr viel zur Professionalisierung traditioneller Ausdrucksformen bei. Mit seinen Tänzern, Musikern und Schauspielern trat Professor Bandem in vielen Ländern der Welt auf und war ein bewunderter Botschafter für die eigenständige balinesische Kunst.

Im Rahmen der Verleihungszeremonie präsentierten sich die Preisträger mit einem musikalischen Programm. Zu diesem Zweck hatte Professor Bandem eine Tanz- und Musikgruppe des STSI mitgebracht, die darüber hinaus noch einige weitere Gastspieltermine in Deutschland wahrnahm. Der Auftritt der balinesischen Gruppe, bei dem I Made Bandem auch selbst tänzerisch mitwirkte, war der glanzvolle Höhepunkt der diesjährigen Preisverleihung. (Quellen: Presse- und Werbeamt der Stadt Aachen; Aachener Woche vom 28.9.94) ◆

❑ Umweltschützer klagen Präsident Suharto an

Elf Umweltorganisationen brachten den mächtigen Präsidenten vor den Kadi. Erster Gerichtstermin: Diese Woche. Hintergrund: Die Suharto-Regierung schuf 1990 einen Umweltfonds für den Schutz der Regenwälder. Dieser Fonds, so ein Dekret der Regierung, stehe nur für den Schutz des Dschungels zur Verfügung. Wer sich an diesem Geld vergreift, kann mit bis zu 3.440 Mark Strafe belegt werden. Suharto griff selbst in den Umwelt-Topf. Rund 290 Millionen Mark ließ sich der Präsident vom Umweltministerium zinsfrei auszahlen, um damit die staatliche Flugzeugwerft Industry Pesawat Terbany Nusantara (IPTN) zu fördern. Diese arbeitet derzeit am ersten indonesischen Zivilflugzeug, der N-250, einem Flieger mit 64 Sitzplätzen.

Jetzt hoffen die Umweltschützer, mit ihrem einmaligen Prozeß das Geld für den Schutz der Wälder zurückzuholen. Dabei stehen die Chancen nicht einmal schlecht. Anwalt Dwiyanto unterstrich, daß es in der Vergangenheit durchaus Prozesse gegen Regierungsstellen gegeben habe, die zugunsten der Kläger endeten. Doch gegen den Präsidenten wagte bisher niemand anzutreten.

Peinlich, besonders jetzt: Indonesien ist in diesem Jahr Gastgeber des asiatisch-pazifischen Wirtschaftsgipfels (APEC). Mit den Staats- und Regierungschefs werden auch rund 2.500 Journalisten kommen. Dann blickt die Welt auf Jakarta - und Suharto steht vor Gericht. (Quelle: FOCUS 42/94) ◆

❑ Neues von der DIG Düsseldorf

Auf der letzten Mitgliederversammlung der Deutsch-Indonesischen Gesellschaft Düsseldorf ergaben sich folgende Änderungen: Der Name des Vereins wurde geändert in "Deutsch-Indonesische Gesellschaft Rhein-Ruhr zu Düsseldorf e.V.". Auch Neuwahlen waren erforderlich, und die Vereinsführung setzt sich nun zusammen aus dem Präsidium (Honorarkonsul Manfred Nies, Präsident, Michael H. L. Tan und Dr. Ing. H. E. Drescher) und dem Vorstand (Dr. Gunter Konrad, Vorsitzender, Paula Drescher, Anton Bachleitner und Klaus Schörner). ◆

❑ DIG Münster: Programmplanung 1995

Die DIG Münster möchte sich gerne an den kulturellen Veranstaltungen und Aktivitäten im Zusammenhang mit dem "Indonesien Jahr in Europa 1995" beteiligen und äußerte Interesse an einer Kooperation, bei der Vorträge, Ausstellungen oder auch Tanz- und Musik-Aufführungen nacheinander an verschiedenen Orten stattfinden könnten, denn viele Programm-Ideen lassen sich eher verwirklichen, wenn sie in einem größeren Rahmen von mehreren Veranstaltern getragen werden.

Im Mai 1992 hatte die DIG Münster ihr Gründungsfest mit einem interessanten kulturellen Programm - mit Gastvortrag, Tänzen und Musik aus verschiedenen Regionen Indonesiens - veranstaltet, das alle, die dabei waren, in sehr guter Erinnerung behalten haben. 1995 möchte die Gesellschaft gerne wieder ein Indonesisches Sommerfest mit einem ähnlichen Programm organisieren.

Darüber hinaus sind bei der DIG eine Fotoausstellung "Bali Impressionen" und eine Foto-Text-Ausstellung zum Thema "Traditionelles Bauen in verschiedenen Regionen Indonesiens" in Vorbereitung, die in verschiedenen Städten gezeigt werden könnten.

Wer an diesen Ausstellungen interessiert ist oder seinerseits Programm-Ideen hat, wende sich bitte an Herrn Professor Wolfgang Etz, Tel. 02533 - 48 85. ◆

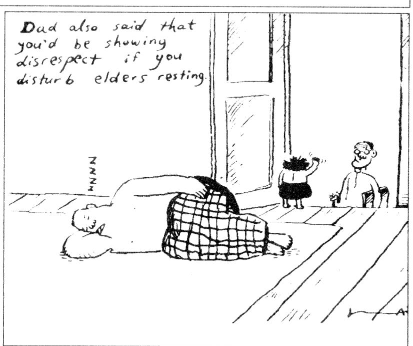
❑ Unbekannte Ureinwohner entdeckt

Eine französische Expedition hat im Dschungel Neuguineas Ureinwohner entdeckt, die bislang offenbar noch nie mit Fremden Kontakt hatten. Der Leiter der Expedition, Patrice Franceschi, sagte in Paris, die "primitiven" Bewohner eines Dorfes im Bergwald des zu Indonesien gehörenden westlichen Teils der Insel sprächen eine völlig unbekannte Sprache; seine Papua-Übersetzer hätten sich mit den Dorfbewohnern nicht verständigen können, da sie nur zwei Wörter verstanden hätten. Als sie Anfang des Monats das Dorf zum ersten Mal betreten hätten, seien die meisten Bewohner geflohen. Nur einige Männer seien später zurückgekehrt. Sie lebten auf dem Niveau steinzeitlicher Jäger, trügen Lendenschurze und schmückten sich mit durch die Nase gezogenen Knochen. Das entdeckte Dorf liege nahe der Nordküste Neuguineas. Es handele sich um einen der letzten weißen Flecken auf der Landkarte. Zu der genauen Lage des Dorfes wollte sich der Forscher nicht äußern, da er zuerst Garantien der indonesischen Regierung zum Schutz der Bevölkerung einholen wollte. (Quelle: KStA) ◆



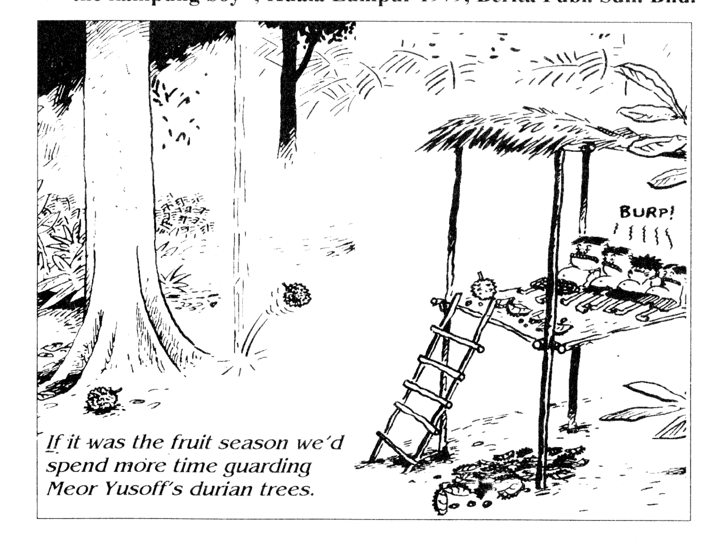


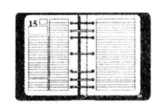




↑ "with a little bit of Lat", Kuala Lumpur 1980, Berita Publ. Sdn. Bhd.

↓ "the kampung boy", Kuala Lumpur 1979, Berita Publ. Sdn. Bhd.





Terminkalender

Veranstaltungen in Köln

Sa., 3.12.94: Sumatra-Tag in der Alten Feuerwache mit buntem Programm und Büchertisch zu Indonesien.

Fr., 16.12.94: 18.00 h, Hotel Mondial (nähe Hauptbahnhof): Festlicher Abend mit Vortrag von Dr. Gunter Konrad "Asmat - Holzschnitzer im Wandel von der steinzeitlichen Tradition zur Moderne"; mit Rahmenprogramm und Büchertisch.

Fr., 20.1.95: 20.00 h, Hotel Mondial: Vortrag von Lydia Kieven "Geschichten von Göttern und Helden - Reliefs an javanischen Tempeln".

Do., 9.2.95: Galerie Smend (Mainzer Str. 31): Vortrag von Annegret Haake "Javanische Schattenspielfiguren und ihre Kleider".

Fr., 17.3.95: 20.00 h, Hotel Mondial: Vortrag von Prof. Dr. Irene Hilgers-Hesse "Rückschau auf vier Jahrzehnte Beschäftigung mit Indonesien".

Mo., 24.4.95: 17.00 h, Kölner Bank (Hohenzollernring 31-35), in Kooperation mit der Deutschen Asia-Pacific-Gesellschaft (DAPG): Vortrag von Axel Gerberding (IHK Detmold, Schwerpunktkammer Indonesien) "Ist Deutschland für Indonesien noch interessant? Wirtschatliche Integration und Wachstum in Südostasien".

Fr., 28.4.95: 19.00 h, Hotel Mondial: Jahres-Mitgliederversammlung der DIG Köln (gesonderte Einladung mit Tagesordnung folgt); anschließend (20.00 h) Vortrag von Prof. Dr. Wilfried Wagner (Bremen) "Hans Overbeck - ein vergessener Bremer Asienkaufmann und Gelehrter".

Mo., 15.5.94: 20.00 h, Restaurant "Thai Haus" (Händelstr. 28): Jahresessen der DIG Köln (Kosten: DM 30,-; Vor- und Hauptspeise). Telefonische Anmeldung bis zum 15.04.95 erbeten bei Hiltrud Cordes (Tel. 510 37 92).

Veranstaltungen außerhalb von Köln

bis 26.3.95: Museum für Völkerkunde, **Frankfurt**: "Blicke über den Horizont in Bildern und Büchern".

Bilder und Bücher öffnen Horizonte. Sie ermöglichen eine vergnügliche wie auch wissenschaftliche Annäherung an fremde Kulturen und regen zum Nachdenken an. Das Museum für Völkerkunde stellt die Bestände seines Bildarchivs und seiner Bibliothek vor, die die Vielfalt der Völker und Kulturen widerspiegeln.

Do., 8.12.94: 19.00 h, Frankfurter Südostasien-Forum (Geowissenschaftlicher Hörsaal der Goethe-Universität **Frankfurt**, Senckenberganlage 34), Vortrag von Jürgen Staks (Auswärtiges Amt): "Die Beziehungen zwischen Europäischer Union und der Gemeinschaft Südostasiatischer Staaten an der Schwelle zum 21. Jahrhundert. Politische, wirtschaftliche, sicherheits- und gesellschaftspolitische Aspekte einer dynamischen Partnerschaft".

Do., 8.12.94: 19.00 h, **Gut Wahlstorf**: Besichtigung der Indonesien-Sammlung von Herrn Baron von Plessen. Anmeldung: Deutsch-Indonesische Gesellschaft Schleswig-Holstein, Dr. J. Collin, Tel. 0431 - 58 98 73.

Mi.,14.12.94: **Hamburg**isches Museum für Völkerkunde, Vortragsreihe "Wortlose Botschaften - Die Bedeutung der Musterung indonesischer Textilien", Vortrag von H. Veldhuisen, Rotterdam: "*Batik Belanda 1840 - 1940*"

Do., 12.1.95: Hörsaal der Industrie- und Handelskammer **Kiel** (Lorentzen-Damm), Deutsch-Indonesische Gesellschaft Schleswig-Holstein, Vortrag von Herrn Axel Gerberding (IHK Detmold) zum Thema "Wirtschaftsraum Indonesien".

Do., 19.1.95: 19.00 h, **Frankfurt** (Geowissenschaftlicher Hörsaal der Goethe-Universität Frankfurt, Senckenberganlage 34), Vortrag von Prof. Dr. Jürgen Rüland, Universität Rostock: "Die ASEAN nach dem Singapur-Gipfel 1992: Neue Wege der Kooperation".

Do., 26.1.95: 19.00 h, **Frankfurt** (Geowissenschaftlicher Hörsaal der Goethe-Universität, Senckenberganlage 34), Vortrag von Dipl.-Soz. Detlef Holloh, Universität Köln: "Informelle Finanzinstitutionen und Selbsthilfegruppen in Indonesien".

29.3. - 1.4.95: Messegelände **Hamburg** "Asia Expo 95" (Asiatische Konsumgütermesse).

14.6. - 22.6.95: Düsseldorfer Marionetten-Theater (Bilker Str. 7, 40213 **Düsseldorf**) "Europäisch-Indonesische Figurentheater-Woche - *Pekan Wayang Eropa-Indonesia*".

Veranstaltungen im Ausland

bis Mai 95: Tropenmuseum **Amsterdam** (Linnaeusstraat 2): "*Sinar Surya*", Ausstellung über die Sonne als ein Symbol in verschiedenen Gesellschaften (Indonesien, Niederlande, Afrika).

bis 8.1.95: Benkfield Museum, **Halifax**, USA (Akroyd Park, Boothtown Road) "*Indonesian Textiles*".

19.12. - 21.12.94: IIAS (International Institut for Asian Studies) **Leiden** (Nonnensteeg 1-3), IIAS- Symposium: "*Changing Life Styles in Asia: consumption, media and religion in contemporary India and Indonesia*".

1.1. - Februar 95: Nederlands Foto Instituut, **Rotterdam** (Witte de Withstraat 63), Ausstellung und Buch über den Fotographen Hugo Wilmar, der 1946-48 in Indonesien lebte und den kolonialen Konflikt aufzeichnete.

4.1. - 15.1.95: Asian Cinema Centre, **Amsterdam** (Oudezijds Achterburgwal 185): "*Focus on AIDS in Asia*" (Filmfestival und Seminar).

29.3. - 31.3.95: Department of Anthropology, **Durham City**, U.K. (43, Old Elver), 15th Annual Conference of ASEASUK: "*Gender and the Sexes in Southeast Asia*".



In eigener Sache

Liebe Leserinnen und Leser!

Die Mitglieder der DIG Köln haben es bereits durch Rundschreiben erfahren: Ab 1995 ist die Mitgliedschaft in dieser Gesellschaft automatisch mit einem Abonnement des DIG-Magazins gekoppelt. Das heißt aber natürlich nicht, daß das DIG-Magazin von nun an nur noch für Mitglieder der DIG Köln erhältlich ist. Selbstverständlich können auch andere Interessenten das Heft weiterhin beziehen, und auch am Preis des Abonnements (DM 30,- pro Jahr) hat sich nichts geändert.

Wir finden diese Entwicklung sehr positiv, denn sie erhöht die Auflage und damit die Einkünfte des Magazins, das ja nach wie vor von den Autoren und der Redaktion ehrenamtlich hergestellt wird. Auch die höheren Einnahmen im kommenden Jahr werden daran nichts ändern. Vielmehr haben wir beschlossen, die günstigere Finanzlage direkt an sie, liebe Leserinnen und Leser, weiterzugeben, indem wir erneut das Erscheinungsbild des Heftes verbessern wollen: insbesondere im Bereich der Druckqualität der Fotografien.

Nachdem wir diese Ausgabe schwerpunktmäßig den Gaumenfreuden Indonesiens gewidmet haben, wollen wir uns für das nächste Heft nach Ost-Indonesien wenden. Wie immer nehmen wir gerne Ihre Artikel und Anregungen zum Schwerpunktthema oder zum Report- und Info-Teil auf. Redaktionsschluß ist der 15. März 1995.

Wir würden uns freuen, wenn auch Sie dazu beitragen, unser Magazin im Freundes- und Bekanntenkreis zu verbreiten, zum Beispiel mit einem Geschenk-Abonnement für das kommende Jahr!

Wir wünschen schöne Weihnachten und ein gutes neues Jahr!

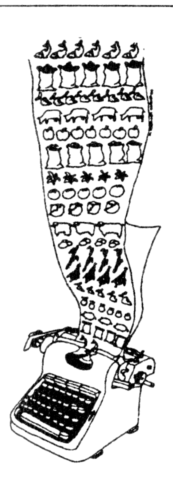
Ihre DIG-Magazin Redaktion

Anschrift der Redaktion:
Redaktion DIG-Magazin
c/o Helga Blazy
Heinrich-Pflaume-Straße 39
50933 Köln

Einsendung von Leserbriefen und Beiträgen bitte an diese Adresse.



*Falls Sie einen PC besitzen, schicken Sie uns Ihren Beitrag bitte auf Diskette (**unformatiert**, MS-DOS, ASCII oder gängige Text-Programme)*



Quellennachweise der Illustrationen in diesem Heft:

S. 5, 6:
Modern Indonesian Art. Berkeley, California 1990, Joseph Fischer.

S. 8, 11, 39, 48:
Cathie Draine / Barbara Hall: *Kultur-Knigge Indonesien*. Nördlingen 1988, Verlag Simon & Magiera KG.

S. 32:
Ed Zoelverdi, aus: *Minangkabau*. Indonesia 1993.

S. 55:
Urs Ramseyer: *Reis Konsequenzen des Geschmacks*. St. Gallen/Köln/São Paulo 1988, Edition diá.

S. 58:
Cirtek, Peter: *Durch Indonesiens tropische Inselwelt.* Hattorf 1990, Verlag Rolf Schettler.

S. 9, 10, 36, 42, 50 (2), 54:
Hiltrud Cordes.

S. 50 (1), 56:
Hendra Pasuhuk.

Das DIG-Magazin wird auf chlorfrei gebleichtem Papier ohne optischen Aufheller nach möglichst umweltfreundlichen Verfahren gedruckt. Auf diese Weise wollen wir einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Energie und Wasser eingespart, die Umwelt entlastet und die natürlichen Ressourcen geschont werden.

OMIMEE

Aus dem Inhalt:

ISSN 0944 - 9876